ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare ordinaria 28 giugno 1890

Sono presenti i signori consiglieri: d'Arcano, Biasutti, Lenher, Mantica, Mangilli F. (presidente), Morgante, Nallino, Pagani, Pecile G. L. Zambelli, Romano, F. Viglietto (segretario)

NUOVI SOCI

Il presidente comunica che hanno regolarmente domandato di venir inscritti fra i soci i signori:
Fadelli Giuseppe di Udine
Rizzani ing. Antonio Udine
Vincenzo Gallo Valvasone
Il Consiglio ne accetta l'iscrizione fra i soci.

ELEZIONE DEL PRESIDENTE

Il presidente dice che, essendo egli scaduto dalla carica di consigliere per ragioni di turno, quantunque rieletto nell' ultima riunione generale, conviene che il consiglio proceda alla nomina del suo presidente. Essendo cosa che si riferisce a persone, la votazione deve esser fatta a schede segrete.

I due consiglieri più giovani (Romano e Pagani) procedono allo spoglio delle schede e risulta che
Mangilli mar. cav. Fabio riportò voti 10
Biasutti cav. dott. Pietro „ „ 1

Viene quindi proclamato presidente il march. Fabio Mangilli pel quinquennio 1890-94.

CONCORSO DI CAVALLE A FERRARA

All'oggetto terzo posto all'ordine del giorno:

(Domanda del r. deposito di stalloni perchè si stabiliscano premi pel concorso di cavalle riproduttrici che si terrà in Ferrara nel p. v. settembre).

Il presidente invita il segretario a leggere la seguente lettera:

DEPOSITO CAVALLI STALLONI
di Ferrara — Ferrara addì 6 giugno 1890

All' Ill°. signor Presidente

Nel trasmettere a V. S. Ill.ma i quì uniti avvisi per concorso di cavalle e puledre che si terrà in Ferrara nel mese di settembre sento il dovere di rivolgerle calda preghiera perchè codesto onorevole sodalizio abbia a concorrere con mezzi morali ed anche possibilmente materiali allo scopo di renderne più felice l'esito.

Il Direttore del deposito
G. CITELLI

Si apre la discussione:

Zambelli dice che nel programma ministeriale del concorso di Ferrara non è prescritta l'età che per le puledre le quali non devono avere meno di anni tre, anche riguardo alla taglia non vi sono prescrizioni, venendo ammessi anche soggetti inferiori a metri 142.

Con tanta larghezza di condizioni io credo non essere tanto difficile che anche dei nostri allevatori si presentino al concorso.

Se diamo uno sguardo retrospettivo al numero degli stalloni privati che funzionavano in Friuli prima del 1887 potremo farsi un idea della produzione equina, alla quale dovremo aggiungere quella degli stalloni Governativi delle stazioni di monta di Udine e Pordenone e delle cavalle coperte all'estero.

Da rilievi da me fatti 15 erano gli stalloni privati prima del 1887 che in media coprivano 300 cavalle; mentre i tre governativi davano la monta ad un altro centinaio di cavalle.

Sulle 400 cavalle annualmente coperte, si possono senza scrupoli ammettere 200 nascite, di cui la metà almeno femmine, sono dunque 100 prodotti equini di sesso femminino che ogni anno vengono alla luce in provincia, trascurando per maggior larghezza quelli nati da accoppiamenti avvenuti all'estero.

Supposta la presentazione al concorso di Ferrara di cavalle di età non superiore a 10 anni esse potrebbero raggiungere il migliaio — Diffalchiamo pure le cavalle esportate dalla provincia, la morte, i soggetti non presentabili per diffetti, mettiamoci pure a sottrarre le cavalle che quest'anno non vennero coperte e che mancano del requisito principale per essere accettate, io credo che istessamente vi rimarrà un discreto numero di cavalle che starà nella volontà dei proprietari

d'inviare al concorso — Ritengo perciò che l'Associazione nostra farà opera utile ed ottima figura ad incoraggiare con almeno 1 premio l'invio di cavalle o puledre *nate in provincia* al predetto concorso.

Con questa esposizione di giumente il Governo inizia una saggia e sicura via per il miglioramento della produzione equina, avendo constatato che il difetto principale sta appunto nella mancanza di madri adatte. Si dice che in Friuli l'industria equina non è più rimunerativa, ma allora essa dovrebbe scomparire da tutto il Veneto, che nella topografia e nell'agricoltura è in condizioni analoghe, eppure quanto amore e quanta miglior attività nell'incremento ippico nelle provincie sorelle specialmente Treviso e Venezia — Se noi abbiamo avuto la peggio col Commercio equino ne fu causa l'infelice scelta delle cavalle destinate alla riproduzione, e per trovarsi l'allevamento in mano di chi non lo cura o per mancanza di cognizioni speciali, o per mancanza di capitali.

Concludo quindi col proporre al Consiglio l'accoglimento della domanda fatta dal R. Deposito stalloni fissando però come ne dà facoltà l'Art. 5 del programma un premio di Lire 100 per puledre o cavalle nate ed allevate in Friuli.

Biasutti, rispondendo al preopinante dice che l'amministrazione provinciale aveva anni sono stanziato una somma per incoraggiamenti da stabilirsi per la produzione ippica in Friuli. In seguito e per lo stato della nostra agricoltura e per essere quasi perdute le traccie del cavallo friulano, non si trovò più conveniente di favorire l'allevamento equino e sù proposta della stessa commissione ippica un'avanzo di quella somma venne stornato ritenendo inutile continuare a provvedere per questo bisogno agricolo. Crede per questo sia da non accogliere la domanda del r. Deposito di Ferrara.

Romano trovasi d'accordo nella massima della proposta Zambelli; però egli non approverebbe che si assegnasse un premio per cavalle nate e cresciute in provincia di Udine, ma che si lasciasse libera la giurìa nel conferire l'onorificenza. Questo perchè, legando il premio ad una tale condizione, può darsi il caso che si debbano premiare cavalle relativamente inferiori di merito, purchè adempiano al requisito di esser nate nella provincia: è un inconveniente più volte lamentato nei concorsi.

Considerando poi il numero e l'entità dei premi già stabiliti dal Governo, crede che quelli possano essere incentivo sufficiente per concorrere qualora venissero pagate le spese di trasporto che per i cavalli riescono di qualche rilevanza: propone quindi che l'Associazione agraria, stanzi una somma da usarsi, non per costituire dei premi, ma per sollevare totalmente o parzialmente i concorrenti del Friuli dalle spese di trasporto.

Pecile G. L. non è d'accordo con Romano riguardo al concetto di stabilire dei premi da assegnarsi liberamente dalla giurìa: l'Associazione agraria è un'istituzione Friulana e deve pensare a giovare alla provincia da cui trae i suoi mezzi. Però trovasi d'accordo col dott. Romano relativamente al modo per incoraggiare i Friulani a concorrere e crede opportunissimo che venga accolta l'idea del dott. Zambelli colla proposta modificata dal dott. Romano.

Zambelli quantunque non creda al pericolo che manchino in Friuli dei soggetti che adempiano alle condizioni del programma di concorso e che per conseguenza non si incontrerebbero i temuti inconvenienti anche stabilendo un premio per concorrenti friulani, tuttavia accetta la proposta del dott. Romano che, per altra via, conduce ad incoraggiare i nostri provinciali al concorso.

Morgante crede ottima l'idea e ritiene conveniente che qualche cosa si faccia. Non è d'accordo che si debba assegnare premi destinati solo a concorrenti friulani, non solo per non legare le mani alla giuria ma anche per dimostrare la più grande solidarietà con tutte le altre provincie: quando poi facesse il Friuli qualche concorso, le altre provincie farebbero altrettanto con noi.

Però egli vorrebbe che si dessero medaglie ovvero danaro con medaglia, affinchè il nome dell'Associazione rimanesse legato al premio.

Mantica è d'accordo sul modo proposto dal dott. Romano: solo vorrebbe che prima la presidenza od una commissione si informasse dai guardastalloni dei proprietari di stalloni privati per conoscere i possessori delle migliori cavalle.

Il presidente, credendo sufficientemente discusso l'argomento mette ai voti la seguente deliberazione:

" La presidenza viene autorizzata a spendere L. 200 per curare la scelta e l'invio di cavalle esistenti in Friuli al concorso che si terrà in Ferrara nel prossimo settembre. „

Tale proposta viene approvata e si leva la seduta.

F. V.

LA SOLENNE DISTRIBUZIONE

delle onorificenze meritate da agricoltori friulani

fatta il 29 giugno 1890.

Come abbiamo preannunziato nel nostro numero precedente, il giorno 29 corrente seguì la solenne distribuzione di premi meritati da agricoltori friulani:

1°. al Concorso agrario ragionale tenutosi in Verona nel settembre 1889;

2°. al Concorso per l' impianto ragionale di alberi fruttiferi aperto dalla nostra *Commissione pel miglioramento della frutticoltura;*

3°. al Concorso per l'impianto di viti americane resistenti alla fillossera ed ai sorteggiati per corrispondenze viticole per cura della *Commissione per la difesa del Friuli dalla fillossera.*

Nella sala maggiore del r. Istituto tecnico convennero il Prefetto comm. Rito, il rappresentante del Comune avv. Valentinis, il senatore Pecile, il presidente della Camera di Commercio sig. Masciadri, il presidente dell' Associazione agraria friulana march. Mangilli, il vicepresidente cav. Biasutti, il co. Mantica presidente del Comitato provinciale per il Concorso di Verona e molti altri signori che vollero onorare colla loro presenza questa modesta solennità.

Il conte Mantica, nella sua qualità di presidente del Comitato provinciale che aveva avuto l' incarico di ordinare quanto si credeva opportuno allo scopo che il Friuli figurasse degnamente al Concorso agrario di Verona, disse le seguenti parole:

" Al Concorso agrario della regione veneta, che costituisce la XII circoscrizione del regno, tenutosi a Verona nel settembre dell'anno passato, il Friuli — come in tutto quanto si mette a fare — fece buonissima figura.

Per numero di concorrenti venne subito dopo la provincia di Verona, nella quale aveva sede il concorso, e, sebbene fosse la provincia più lontana dal centro della festa, precedette tutte le altre consorelle.

Su 130 concorrenti inscritti, se ne presentarono 117, dei quali 4 furono ritenuti fuori concorso per disposizione del regolamento, 6 figurarono due volte, e per 6 mancarono alcune delle condizioni volute dal programma.

E su i 117 concorrenti, dei quali 10 non ammessi al concorso, 74 furono premiati. Brillante proporzione fra premiati e concorrenti che, confrontata con quella delle altre provincie, ridonderebbe ancora a maggior nostro vantaggio, ed i premî sarebbero più onorifici, se all'ultima ora, dopo chiusi i verbali, partiti in gran parte i giurati, per soddisfare e favorire qualche malcontento del luogo, non fossero stati aggiunti varî premî, e — quello che è peggio — anche mutato l'ordine delle premiazioni.

Nell'esaminare brevemente i risultati del concorso, per quanto riguarda la provincia nostra, non volendo si possa credere che l'amore del natio loco mi faccia velo, e perchè l'apprezzamento mio personale ebbi occasione di accennare già in altra occasione, — dacchè, con straordinaria lodevolissima sollecitudine, la presidenza della giuria pubblicò già la sua relazione generale, — seguirò il bellissimo lavoro dettato dal segretario generale della giuria cav. Domenico Lampertico.

Il cav. Lampertico al Friuli fa la parte del leone, e grazie gli sieno rese qui pubblicamente per avere voluto studiare con intelletto d'amore i nostri concorrenti.

E prima, nelle considerazioni generali, per quanto possono riguardarci, il Lampertico dimostra l'inconveniente di stabilire per un motivo determinato i premî dei particolari, cioè quelli istituiti da altri che non è il governo, e chiede la soppressione di questi premî che, con un'infinità di prescrizioni, di sostituzioni, di riserve, di limitazioni di luoghi e di persone, vanno ad inframmettersi ai premi stabiliti dal programma, turbandone la graduatoria, rendendo difficile l'assegnazione tanto di quelli che di questi, e ingenerando imbarazzi di tutte le forme.

Invoca poi la disgiunzione delle due forme di premî, medaglie e denaro, fra le quali intercede una gravissima differenza di sostanza, ed augura che nella maggior parte dei concorsi il premio non consista che in medaglie.

Mi è grato constatare che la nostra Associazione agraria non cadde in questi due errori, essa assegnò al Concorso di Verona 2 medaglie d'argento 4 medaglie di bronzo, senza vincoli o riserve di sorta.

Così si deve sottoscrivere al giusto desiderio espresso di vedere nei concorsi avvenire fatte le maggiori indagini sulla documentazione di quei prodotti che vengono distinti con le onorificenze maggiori, e si ricorra, se ne fa bisogno, anche a visite sopra luogo, onde evitare di premiare dei prodotti senza essere sicuri della loro autenticità e dei mezzi di produzione. E quindi anche a quello di non moltiplicare i concorsi: il concorso del prodotto non dovrebbe essere considerato che come il complemento e l'illustrazione di altri concorsi, e così le frutta del concorso dei frutteti, i latticini del concorso delle latterie, i vini dei vigneti, la cera dell'apicoltura, ecc.

Venendo alla parte speciale: divisione I, categoria III, nei concorsi per miglioramenti delle condizioni delle classi agricole, ottenne il massimo premio il municipio di Fagagna. Esso è degno davvero della riconoscenza di tutti, e per il bene che fa, e per l'esempio bellissimo che, nella sua iniziativa, possono trovare molti altri comuni. Epperò è giusto ricordare che quel Municipio è stato grandemente aiutato dal Legato Pecile che dispone di un reddito d'incirca 2000 lire.

Il problema dell'alimentazione sana e al miglior mercato possibile è in tal modo risolto nella maniera più pratica e più facile e più imitabile. La carne, mercè una intelligente iniziativa secondata e fecondata dalla cooperazione, non è più un mito per i poveri contadini di Fagagna. E come i buoni provvedimenti rare volte restano isolati, così a Fagagna una volta istituita la latteria sociale cooperativa, l'associazione bacologica, non meno che la stessa macelleria, si sentì il bisogno di costruire una ghiacciaja, la quale viene riempita gratuitamente dagli abitanti, e agli abitanti gratuitamente cede il ghiaccio in caso di bisogno. È questa una forma di cooperazione non nuova, ma mai abbastanza raccomandata.

Io mi auguro che quell'esemplare Municipio, che concorse già anche alla istituzione di un forno rurale economico, incoraggiato dal premio ricevuto, compia il ciclo delle istituzioni di previdenza, spingendo alla fondazione di una cassa rurale di prestiti e di una mutua assicurazione del bestiame.

Fra i concorrenti in questa categoria è pur necessario, scrive l'onorevole Lampertico, ricordare la illustre e benemerita Associazione agraria friulana che presenta uno studio non si sa se più dotto o più pratico sulla istituzione dei forni rurali. Se la Associazione non comparisce fra i premiati egli è, non già perchè non le siano stati riconosciuti anche in questo campo, meriti eminenti, ma soltanto perchè la Giuria di fronte a molti concorrenti che si presentano con risultati già conseguiti, ha preferito distribuire fra questi i premi di cui poteva disporre.

Di forni rurali economici cooperativi ne furono però premiati due soli; quello di Feletto Umberto in provincia nostra ebbe il secondo premio.

Poi la presidenza della Giuria reputò degno di premio il signor Giuseppe Manzini quale infaticabile propagatore d'idee e di pratiche che possono giovare ai contadini, dei quali particolarmente si occupa.

Nel concorso delle latterie sociali, tolta la distinzione delle latterie concorrenti dalle sociali ed anonime cooperative, s'annoverarono 14 soli concorrenti, e la Giuria, e per essa i relatori prof. Besana e dott. Romano, non poterono prendere in considerazione: per insufficienza di notizie presentate la latteria di Ravosa; per non aver uniti i prodotti quelle di Fagagna e di Treppo Carnico; premiò quelle di Fanna, di S. Daniele, di Tricesimo, con medaglia d'argento come istituzioni: poi, in altra divisione, come produttori, ebbero due medaglie di bronzo. Nella prima divisione, fra 6 premiati, figurano tutte e tre al secondo posto: nella divisione dei prodotti, fra nove premiate, sono registrate per quarta e quinta quelle di Fanna e Tricesimo e settima la latteria privata di Fratoreano.

Nei concorsi per l'insegnamento agrario, relatore prof. Bizzozzero si trova:

Un concorrente, che offre una prova di grande attività, è il dott. prof. Viglietto. Egli ha esposte 16 pubblicazioni a stampa nelle quali sono riassunte le sue lezioni popolari d'agricoltura tenute in varî anni nei comuni del Friuli. Alcune arrivarono già alla 3.ª edizione, e di altre sono esaurite la 1.ª e la 2.ª: ciò che costituisce certamente il miglior elogio. La più recente è quella in cui sono dettate le norme pratiche per la coltura degli alberi fruttiferi, è un lavoro coscienzioso ed accurato, il quale, collo sviluppo che va prendendo la frutticoltura, tornerà a questa di non lieve vantaggio.

La signorina Isabella Toffaloni, già allieva della r. Scuola normale superiore femminile di Udine, in un suo recente lavoro intitolato *"Norme didattiche per l'insegnamento dell'agraria nelle scuole elementari rurali"* con ordine e chiarezza espone, nei nove capitoli, i vari mezzi di cui si possono giovare i maestri nello insegnamento stesso, sussidiando i suoi suggerimenti con ricchezza di opportuni esempi.

La r. Scuola normale femminile di Udine presentò i lavori delle alunne della sezione di magistero per l'insegnamento della frutticoltura ed orticoltura. La Giuria apprezzò molto l'indirizzo della scuola ed i lavori esposti, e fu dolente di non poter aggiungere alla medaglia d'argento da essa ottenuta a Treviso, e

al diploma di benemerenza riportato a Roma, un nuovo segno d'onore, vietandoglielo una superiore disposizione colla quale furono esclusi dal premio le scuole e gl' istituti governativi.

Venendo poi ad esaminare un'altra specie d'istruzione agraria che abbraccia un ambiente più vasto, che raggiunge più pronti risultati, che è infine molla potente al progresso agricolo del paese, l'onorevole relatore generale della Giuria, fra i poderosi campioni, rileva che l'Associazione agraria friulana ha grandi titoli di benemerenza e dimostra un'attività sorprendente. Sorta per iniziativa dell' illustre agronomo co. Gherardo Freschi nel 1846, conta già 44 anni di vita operosa e feconda, da cui il forte Friuli trasse giovamento grandissimo. Senza interruzione da essa si studiano, si discutono, si sussidiano e si attuano riforme ed istituzioni, cui unica mira è il progresso e la prosperità dell'agricoltura, l'istruzione ed il benessere del contadino.

Ed enumerate le pubblicazioni fatte dall'Associazione, le istituzioni da essa promosse, conclude: Ora tutto questo lavoro sapiente, questo zelo indefesso, questa costante attività pel raggiungimento di così nobili fini danno diritto all'Associazione agraria friulana, non ad un'effimera dimostrazione d'onore, com'è la conferma di medaglia d'oro assegnatale dalla Commissione giudicatrice, ma al plauso ed alla gratitudine dell' intero paese.

Nella classe dei comizi ve ne hanno due di premiati, ed il secondo sta nella nostra provincia; è il comizio di Cividale, che è forse quello il quale ha dato il maggiore impulso all'insegnamento agrario nelle scuole rurali, serali e festive. I buoni risultati ottenuti fin quì sono senza dubbio dovuti alla cura continua colla quale cerca di aumentare le cognizioni agricole nei maestri e nelle maestre. Per questo sviluppo dato all' insegnamento agrario nelle scuole rurali e per le pubblicazioni a stampa, il Comizio di Cividale ebbe una conferma di medaglia d'argento.

Il lavoro compiuto dalla r. Stazione agraria sperimentale di Udine è un lavoro attivo e multiforme, il quale dimostra il crescente favore e la sempre maggiore importanza che tali istituzioni vanno acquistando. A prova di ciò basti dire che mentre nel 1881 il totale delle analisi eseguite per conto di privati e di corpi morali fu di 119, salì, per una scala crescente, a circa 500 nel 1888.

Una parola di sincera lode merita il Legato Pecile di Fagagna per il saggio indirizzo dato all'istruzione agricola dei contadini. Esso fa parte di quel complesso di benefiche istituzioni a vantaggio dei contadini, che nella divisione prima fece assegnare di tutto cuore una medaglia d'oro e lire 300 del Ministero a quel modello di comune rurale che è il Municipio di Fagagna.

Coloro che van compilando statistiche sugli scioperi agrari, sull' emigrazione e sulla pellagra, e tracciano ingegnosi disegni in cui, con gradazioni di tinte e varia inclinazione di linee, è rappresentata la diversa intensità dei vecchi e nuovi malanni, e vi fan sopra assai dotti ragionamenti, potrebbero leggere con vantaggio la sobria relazione a stampa dal Municipio di Fagagna pubblicata, ed intitolata: *Provvedimenti a vantaggio delle classi agricole attuati nel comune di Fagagna*, che chiude: Provvedimenti tutti tali da potersi ottenere in ogni più modesto villaggio, ove non manchino persone le quali abbiano a cuore il benessere dei contadini.

Da parte mia non mancherò di riassumere, in apposita pubblicazione, gli statuti ed i bilanci delle diverse istituzioni di previdenza premiate al Concorso

di Verona, onde ognuno possa fare tesoro di quelle notizie ed'imitare; rileverò più specialmente ancora l'importanza ch'ebbe la cooperazione friulana al Concorso di Verona, ed in questo lavoro figurerà degnamente anche la Cassa rurale di prestiti in Buttrio, che fra otto premiate, fu la prima, per avere dimostrato di essere egregiamente amministrata e di avere ottenuto nel circuito della sua azione ottimi risultati in rapporto alla condizione dei contadini di quel territorio.

Entrando in un altro campo, o meglio salendo la scala dell'istruzione agraria incontriamo gl'istituti d'insegnamento agrario governativo. Fra queste istituzioni, *figlie predilette del Ministero d'agricoltura, figura con molto onore* la scuola pratica d'agricoltura di Pozzuolo, ed il podere sperimentale annesso al r. Istituto tecnico, delle quali null'altro è a desiderare se non che il paese continui ad approffittare.

Interessante è la traduzione del lavoro del Wolf *"sull'alimentazione del bestiame"* compiuta dall'egregio Antonio Grassi. Questa prima ed accurata versione italiana della preziosa opera dell'illustre scienziato tedesco, arrivata nel 1888 alla sua 5.ª edizione, sarà letta con molto profitto da quanti vogliono alimentare razionalmente il loro bestiame, e potrà servire di utile guida nell'insegnamento di questo importantissimo ramo dell'industria agraria.

Segue poi l'insegnamento speciale del caseificio, nella quale categoria vi ebbero tre concorrenti. All'Associazione agraria friulana fu accordato il primo premio per gli atti del congresso e concorso delle latterie tenuti in Udine dal 10 al 17 maggio 1885, volume che vuol essere consigliato a tutti coloro che si occupano di latterie sociali, e particolarmente a quelli che intendono a fondarle.

Terzo il prof. Ghinetti per una accurata monografia sulle latterie sociali del Friuli, con molte notizie storiche, statistiche e tecniche sopra queste latterie.

Nel concorso per orti e frutteti il signor Giovanni Cozzi presentò un brolo della superficie d'incirca 3 ettari, impiantato nel 1887-88 su di una falda montana adiacente al suo domicilio, previamente dissodata a dovere. Il dissodamento, causa la vegetazione precedente da sgombrare, fu opera lunga e costosa. Le varietà di frutta sono diverse, ma tutte buone; è questo un impianto che promette bene.

Nella divisione II. animali, la provincia di Udine non fece atto di presenza nel concorso di cavalli, e pur troppo non sarebbe stato facile trovare individui da farla figurare con onore. Lo stesso Friuli, scrive il dott. Lampertico è ben lontano dagli splendori di una volta, e i suoi cavalli che il Tampellini disse trottatori impareggiabili, forti, armonici, resistenti, valorosissimi, non vivono più che fra i ricordi dei vecchi ammiratori. Dei suoi cavalli capaci di trottare sempre volentieri per 40 e 50 chilometri di seguito, e sempre pronti a scattare come una molla d'acciajo tutti hanno sentito parlare, ma nessuno è ora più capace di trovarne uno.

È invece nel concorso dei bovini che la provincia di Udine brillò. Su 25 animali esposti, ne furono premiati 20.

I visitatori divisero pienamente il parere della Giuria e lo dimostrarono acquistando alcuni animali; e sarebbero andati venduti facilmente tutti se le pretese dei concorrenti proprietari non fossero andate aumentando in ragione diretta della richiesta.

L'agricoltura nostra non è tanto progredita da poter mantenere il bue specializzato per la carne, ma neppure è tanto povera e rozza da dover richiedere il bue specializzato pel lavoro, ossia *il bue cavallo.* La nostra agricoltura è veramente in uno stato di transizione; in uno stato di transizione è dunque naturale che sia anche il bestiame, fra il tipo che era richiesto dai bisogni d'altri tempi ed il tipo che si riconosce come il perfetto e la cui sussistenza non è possibile che in un'agricoltura perfetta.

È il Friuli che offre l'esempio più importante di queste nuove tendenze. Già da parecchio tempo, a cura della rappresentanza provinciale vanno importandosi e distribuendosi fra gli allevatori tori del Friburgo e del Simmenthal, ambedue di tipo Iurassico col quale la vecchia varietà friulana aveva affinità. Scopo di queste importazioni è appunto quello di far produrre animali più carnosi e più precoci, apportando in pari tempo una maggiore regolarità di appiombi e rimediando alla depressione delle coste, alla scarsa ampiezza del torace e alla scarsezza della spalla. Quali ottimi risultati si vadano conseguendo, il Concorso mise perfettamente in chiaro. Ne giova l'obbiettare che fra i numerosi animali che vi vennero condotti eravi discordanza sentitissima di caratteri esterni, tanto che il Giurì pensò di passarli dalla catagoria 3.ª *(varietà friulana)* alla quale erano stati inscritti, alla categoria 9.ª *(prodotti d'incrocio).* Questo fatto indica puramente che si è ancora ai principî di quel lunghissimo cammino che occorre percorrere per fondare, dalla fusione di due varietà, una varietà nuova, ma, in pari tempo non toglie nulla di pregio ai tentativi e agli sforzi fatti finora e che si rispecchiano magnificamente nel valore di molti degli animali mandati al concorso.

Non tutti fra questi hanno completamente perduto i caratteri della varietà friulana: molti anzi mostrano di conservarli in modo notevole, ma accentuati nei loro lati buoni, attenuati nei loro difetti. In tale condizione è fra gli altri, il toro *Leone* (di Luigi Luca di Pavia di Udine) il quale non presenta che in grado limitato le traccie del sangue svizzero e venne tuttavia riconosciuto tale da meritarsi il I. premio.

Del resto altro non si può, allo stato attuale delle cose, che pigliare atto dell'ottimo esempio che offre il Friuli tanto nella sua rappresentanza provinciale, quanto nei suoi allevatori: quella per le sue saggie iniziative, questi per la buona volontà e la premura con cui le seguono. Certo è, ripetiamo, che si è ancora al principio di quella grande opera che si ha in vista, nè quindi è da meravigliarsi o da spaventarsi se i tentativi e gli sforzi che finora si fecero sono riesciti in qualche parte imperfetti. È giusto ad ogni modo e doveroso lodarli ed incoraggiarli. Di questo avviso pare sia stato anche il Giurì premiando ben 20 dei 25 animali componenti la mostra friulana, e forse il numero delle premiazioni sarebbe stato ancora maggiore ove fosse stato possibile basare il giudizio, oltrecchè sulle qualità individuali degli animali, anco sull'ambiente da cui provenivano. Questo è tale, per le ragioni che abbiamo dette, da far perdonare certe scorrettezze, certe disarmonie, certe imperfezioni che in altre circostanze non sarieno da perdonare. Imperciocchè laddove si è ancora nel periodo degli studi, dei tèntativi, delle prove più che il successo già ottenuto, sono appunto gli studi, i tentativi, le prove che domandano e meritano di essere incorraggiati e premiati.

Nella mostra friulana erano rappresentati tanto i prodotti dei tori Friburghesi, quanto i prodotti del toro Simmenthal. Pare che a quest'ultimo tipo si vada

attualmente accordando maggiori simpatie, cui la bella mostra della r. scuola agricola di Pozzuolo giustificherebbe pienamente. Ma subordinatamente, crederemmo la questione non ancora risolta: un distintissimo pratico che conosce da lungo tempo questi due tipi per il largo allevamento che ne dirige, ci si mostrava, in occasione appunto del presente Concorso, più favorevole al Friburghese che al Simmenthal: quello — ci diceva — fornisce animali di bella taglia, resistenti in modo incredibile al lavoro, mentre in pari tempo le vacche sono molto lattifere: il Simmenthal invece, pur essendo produttivissimo tanto in carne che in latte, riesce meno adatto pel lavoro: dà però ottimi risultati, se incrociato con le varietà nostrane.

Un' altra bella particolarità della mostra friulana si fu quella che, fra gli allevatori concorsi a formarla, molti appartengono alla categoria dei piccoli. Ciò è più importante che non appaja a prima vista, ove, come in questo caso, si tratti di mettere in evidenza dei fatti nuovi e degli indizi di un nuovo indirizzo. Infatti il trovare che la proposta di questo viene accettata da allevatori che per mille ragioni non possano scostarsi dalla strada che dà i profitti più lauti e più immediati e il vedere con quanta lena costoro ne curino la attuazione, è una prova efficacissima che i provvedimenti adottati sono veramente pratici, veramente ben intesi, veramente rispondenti alle attuali esigenze della economia rurale.

Nella tecnica agraria — divisione III, macchine — il materiale per la bacologia propriamente detta, non brillò nè per numero degli oggetti esposti, nè per pregi particolari, eccezione facendo però per la filandina economica a vapore presentata dalla ditta Giuseppe Perini e Giov. Battista De Cecco.

Questa filandina, attesi i suoi pregi intrinseci e il suo indovinato scopo pratico, fu premiata con medaglia d'argento, riservata come primo premio agli attrezzi di bachicoltura. Il relatore, prof. Petri, fa una lunga descrizione ed enumera tutti i vantaggi di questa filandina economica che ha un bell'avvenire e servirà a mantenere viva fra noi la tradizione non solo, ma la realtà della filatura casalinga della seta, rendendone però i prodotti degni del progresso dei tempi.

Nella divisione III, come nella IV — prodotti — scarsi sono i concorrenti friulani. Infatti il Friuli non ha una produzione di meccanica, e le esposizioni dei prodotti, quando questi non siano rigorosamente dimostrati e documentati, come si è rilevato dapprincipio, non hanno importanza di sorte, e diventano la zavorra di un' esposizione.

Della IV divisione ricorderò però il signor Giusto Bigozzi per l'importanza delle uve esposte ad oggetto di studio.

Presentò esso una collezione di uve provenienti da vitigni americani più in moda (Othello, Jaquez, Herbemont, Huntington, ecc. ecc.) ; ma il relatore dice di nulla dire delle uve del Bigozzi a riguardo delle quali, malgrado discussioni altrettanto dotte che lunghe, non si sa ancora, in pratica, se possano o no costituire un sostituto alle viti nostrane, nel caso di una invasione fillosserica. Pare, a dir vero, che in Francia la tendenza più generale sia per l'abbandono dei produttori diretti, e quindi per l'innesto delle viti europee su viti americane resistenti; ma siccome, tutto è relativo alle condizioni ed all'opportunità locali,

così ci sembra utile che tali viti non vengano sulla fede degli altri, sia pure dai più, condannate senz'altro, ma che invece si studino e si esperimentino con serenità ed imparzialità in modo da poter giudicarle, quando che sia, noi, coi nostri occhi, e qui. Chissà che le nostre conclusioni non sieno differenti di quelle dei francesi?

Nella divisione V, piccole industrie campestri e forestali, fra le industrie campestri più in voga, presentate alla mostra, giova anzitutto segnalare l'industria dei vimini, che prese nel Veneto grande impulso e sviluppo.

Merita poi lodi speciali la Società friulana per l'industria dei vimini che presentò una raccolta copiosa e svariata di oggetti utili per l'economia domestica e per l'ammobigliamento della casa, nonchè un saggio di trastulli in vimini.

Altrettanto può dirsi dell'industria canestri di Pordenone, una nuova fabbrica notevole per novità e buon mercato di prodotti in vimini esposti e per eccezionale buon gusto.

Notevoli i prodotti svariati presentati da alcuni manicomi e d'altri istituti, fra i quali quelli della nostra provincia.

Questi saggi lodevolissimi, sia dal lato dell'estetica, sia da quello della praticità negli usi della vita attuale, dimostrano come le piccole industrie, quando abbiano un giusto indirizzo quale può darlo chi è preposto a un istituto ed ha mano d'opera disponibile, possono dare ottimi frutti.

Importanti, anche dal lato tecnico - agricolo, gli attrezzi agricoli in legno di diversi, fra i quali quelli del Masino di Forgaria e del Vuerich di Pontebba.

Nei prodotti alimentari sono degni di nota come piccole industrie le prugne conservate e lo sliwovitz (Biasutti, Minisini, Perissutti). Prodotto quest'ultimo, che utilizzando le prugne coltivate largamente in quella regione, potrà attivare un commercio importante di quel liquore già rinomato oltre il nostro confine orientale.

Importantissimo il campionario di oggetti d'intaglio e di tornio prodotti nei boschi dei mandamenti di Maniago e Spilimbergo presentati dal signor Giovanni Piovan.

Alla mostra delle piccole industrie mancavano parecchie zone del Veneto che sono importantissime, come quelle del Bellunese e del Friuli. Non comprendiamo l'inazione degli uffici forestali, i quali ben potevano supplire alla mancanza dell'iniziativa privata.

Un'industria che merita sopratutte d'essere segnalata, perchè di fama incontestata e perchè sotto la forma cooperativa con cui è ora organizzata, mantiene il sistema delle piccole industrie a domicilio, è quella dei coltelli e forbici di Maniago che conserva le splendide tradizioni de' suoi ottimi e ricercati prodottii L'esposizione di Verona presentò sotto un nuovo e pratico organismo la antica e celebre industria fabbrile di Maniago, alla quale fu aggiudicata una medaglia d'oro speciale.

Di questa società, l'onorevole Lampertico fa l'onore di riportare una quasi completa monografia.

Fra le piccole industrie provenienti da officine di città o di campagna, ma aventi carattere d'industrie continue e regolarmente organizzate, figurano le sedie ed i mobili in legno curvato del Volpe, che ormai ha tolto a Vienna la privativa di codesti eleganti e robusti mobili, utilizzando il faggio delle nostre montagne e creando una nuova industria tutta italiana.

Questi, o signori, gli apprezzamenti ed i giudizi del tribunale agricolo che sedette a Verona, sui principali premiati friulani a quel Concorso agrario regionale

Naturalmente vi hanno molti altri premiati sui quali la Giuria non credette necessarie speciali note nella relazione generale del Concorso. Fra poco però udrete l'appello generale di tutti i più attivi ed intelligenti agricoltori della provincia.

Consentite che, a quell'autorevole giudizio, ne aggiunga un altro della giuria dell'esposizione speciale delle scuole di arti e commercio della regione veneta, alla quale esposizione, aiutata dalla nostra Camera di commercio e dal Comitato che io ebbi l'onore di presiedere, si presentò la Scuola d'arti e mestieri di Udine.

Fu motivo di compiacenza rilevare i benevoli giudizi delle autorevoli persone che minutamente esaminarono i vari saggi esposti; e il relatore di quella speciale giuria, referendo come fosse stata unanimamente accordata la medaglia d'argento, poneva in rilievo il merito della Scuola di curare molto, oltre che l'istruzione degli operai maschi, anche quella delle donne.

Ora a me non resta che di rilevare l'importanza maggiore che il numero e la qualità dei premi accordati al Friuli acquistano per essere stati vinti nelle più importanti divisioni del Concorso agrario, quali erano la I, la II e la V, ed in quella dell'istruzione operaia nell'esposizione d'arti e mestieri, e quindi di ringraziare tutti i concorrenti friulani di essersi presentati in buon numero nelle più importanti divisioni; di felicitarmi seco loro di avere tenuta alta la bandiera del Friuli anche in questa festa dell'agricoltura; ed augurare che, incoraggiati dal successo ottenuto, tutti, nel rispettivo campo, proseguano sempre, perchè, non bisogna dimenticarlo, l solo arrestarsi vuol dire regresso „

Dopo queste parole il dott. Romano (segretario del Comitato di cui il conte Mantica era presidente) legge il seguente elenco dei *Premiati al Concorso agrario di Verona:*

Cozzi Giovanni di Arta, medaglia di bronzo per impianto razionale di un frutteto in Arta.

Municipio di Fagagna, medaglia d'oro e lire 300 del Ministero per istituzioni indirizzate a migliorare le condizioni dell'alimentazione dei contadini nella zona del concorso.

Forno sociale cooperativo di Feletto Umberto, medaglia di bronzo.

Manzini Giuseppe di Udine, medaglia di bronzo per le sue cure sulla diffusione dei forn rurali.

Latteria sociale di Fanna, medaglia d'argento e lire 150.

Latteria sociale di S. Daniele, medaglia d'argento con lire 150.

Latteria sociale di Tricesimo, medaglia d'argento.

Associazione agraria friulana di Udine, per utili ed importanti pubblicazioni sull'insegnamento agrario e sulla frutticoltura, conferma di medaglia d'oro.

Comizio agrario di Cividale, conferma di medaglia d'argento per pubblicazioni e sviluppo dato all'insegnamento agrario elementare.

Viglietto prof. Federico (Udine), diploma di merito per pubblicazioni sull'istruzione agraria popolare.

Measso Antonio di Ziracco, menzione onorevole per monografia agricola del distretto di Cividale e studi teorico-pratici.

Toffaloni Isabella di Cividale, menzione onorevole per pubblicazione sopra il metodo da seguirsi nell' insegnamento agrario elementare.

Associazione agraria friulana di Udine, medaglia d'argento per l'insegnamento del caseificio.

Ghinetti Guglielmo prof. nella Scuola agraria di Pozzuolo del Friuli, medaglia di bronzo per studi sul caseificio in Friuli.

Cassa rurale di prestiti di Buttrio, medaglia d'argento.

R. Scuola pratica d' agricoltura di Pozzuolo, medaglia di bronzo e lire 80 per toro di nome Goito.

Suddetta, medaglia d' argento e lire 100 per giovenca di nome Elvezia.

Luca Luigi di Pavia, medaglia d' oro e lire 200 per toro di nome Leone.

Cosatto Sebastiano di Tissano, medaglia di bronzo e lire 80 per toro di nome Leone.

Municipio di Codroipo, medaglia di bronzo e lire 80 per toro di nome Morandin.

Morandini Andrea di Lumignacco, medaglia d' oro e lire 150 per giovenca di nome Parigina.

Passone Antonio di Lumignacco, medaglia d'argento e lire 100 per giovenca di nome Stella.

Bolzicco Giuseppe di Pavia, medaglia d'argento e lire 100 per giovenca di nome Colomba.

Fattori Sebastiano di Udine, medaglia d'argento e lire 100 per giovenca di nome Stella.

Morandini Giovanni di Clauiano, medaglia d'argento e lire 100 per giovenca di nome Viola.

Fratelli Cozzi di Beivars, medaglia d'argento e lire 100 per giovenca di nome Colomba.

Fattori Sebastiano di Udine, diploma di medaglia d'argento per vacca di nome Parigina.

Passone Antonio di Lumignacco, diploma di medaglia d'argento per vacca di nome Galanda.

Morandini Andrea di Lumignacco, diploma di medaglia d'argento per vacca di nome Stella.

Comuzzi Antonio di Udine, medaglia di bronzo e lire 80 per giovenca di nome Viola.

Del Negro Giovanni di Udine, medaglia di bronzo e lire 80 per giovenca di nome Bigia.

Mulinaris Noè di Udine, medaglia di bronzo e lire 80 per giovenca di nome Stella.

Ellero Angelo di Tricesimo, medaglia di bronzo e lire 80 per vacca di nome Viola.

Fratelli Cozzi di Beivars, diploma di medaglia di bronzo, per giovenca di nome Stella.

Fratelli Terenzani di Lumignacco, menzione onorevole per vacca di nome Venturina.

R. Scuola d'agricoltura di Pozzuolo, medaglia d'argento per gruppo ovini.

Selan Eugenio di Udine, medaglia di bronzo per ferri da cavallo.

Perini Giuseppe e *De Cecco Giov. Batt.* di Udine, medaglia d'argento per filandina a vapore agricola trasportabile, da due a più bacinelle.

De Cecco Giov. Batt. di Pozzuolo, medaglia di bronzo per vaglio ventilatore di buon effetto e poco costo.

Corradini Ettore di Dignano, medaglia di bronzo per sete greggie.

Pividori Giovanni di Tarcento e Collalto, medaglia di bronzo per sete greggie.

Latteria sociale di Fanna medaglia di bronzo per formaggi uso Ementhal, grujère e grana.

Latteria sociale cooperativa di Tricesimo, medaglia di bronzo per formaggi grassi.

De Asarta co. Carlo Vittorio di Fraforeano medaglia di bronzo per formaggi magri.

Biasutti cav. dott. Pietro di Villafredda, medaglia d'argento del Ministero per vino refosco.

Perissutti dott. Luigi di Villafredda, medaglia d'argento per acquavite.

Picco Pietro di Nimis, medaglia di bronzo per acquavite.

Società cooperativa di coltelinai di Maniago medaglia d'oro speciale per la tradizionale e nota industria dei coltelli, forbici ecc., di cui furono presentati splendidi saggi alla Mostra. Per il sistema cooperativo con cui è regolata la società che permette il lavoro a domicilio nei ritagli di tempo non occupato da lavori agricoli.

Manicomio di Sottoselva, diploma d'onore di 2° grado per lavori di industrie diverse eseguiti dai ricoverati.

Manicomio di Gemona, come sopra.

Manicomio di S. Daniele, come sopra.

Società friulana per l'industria dei vimini, diploma d'onore di 2° grado per l'importante industria dei vimini riorganizzata recentemente offrendo prodotti svariati di fattura buona, accurata ed elegante, a prezzi convenienti.

Piovan Giovanni di Maniago, diploma d'onore di 2° grado e lire 50 del premio Treves per avere pazientemente ed accuratamente raccolto a proprie spese un bellissimo campionario di oggetti di intaglio e torniti che si producono nel Friuli.

Industria canestri di Pordenone, diploma di onore di 2° grado per eleganza e buon mercato dei prodotti in vimini esposti che assicurano l'esistenza di questa nuova industria friulana.

Buzzi Pietro di Pontebba, medaglia di bronzo e lire 25 del Ministero per prodotti forestali in legno ben costruiti a buon prezzo.

Biasutti dott. cav. Pietro di Villafredda, medaglia d' argento della Commissione ordinatrice per la piccola industria delle prugne essiccate e dello Sliwovitz che dà ottimi prodotti e merita d'essere incoraggiato.

Masino Giov. Batt. di Cornino di Forgaria, medaglia di bronzo con lire 50 del premio Treves per rastrelli diversi.

Sillani Sigismondo di Tolmezzo, medaglia di bronzo per conserva di lamponi.

Vuerich Giovanni di Pontebba, medaglia di bronzo per rastrelli in legno.

Buzzi Giacomo di Pontebba, medaglia di bronzo per cucchiai e mestoli in legno.

Somavilla Antonio di Treppo Carnico, medaglia di bronzo per monografie.

Fabris Giovanni di S. Maria la Longa, menzione onorevole per monografia.

Perissutti avv. Luigi di Villafredda, menzione onorevole per Sliwovitz.

Volpe cav. Antonio di Udine, diploma d'onore di 1° grado per sedie in legno curvato e mobili diversi.

Bernardis Francesco di Pordenone, diploma di merito per carbonato di calce macinato.

Nigris Osvaldo di Ampezzo, per legnami iniettati con solfato di rame e di zinco.

Minisini Egidio di Gemona, diploma di merito per Sliwovitz, acquavite e conserve.

Linussio Dante di Tolmezzo, diploma di merito per telerie.

Cappellari Paolo di Ospedaletto, menzione onorevole per birra.

Zanier Nicolò di S. Vito al Tagliamento, menzione onorevole per tovaglie lino e bambagia.

Cristiani Giuseppe e *Pez Achille* di Porpetto, per mantelli impermeabili e trappole per pesci.

Corradini Monaco Ettore di Dignano, diploma di menzione per limoni.

Bigozzi Giusto di S. Giovanni di Manzano, medaglia d'argento per uve.

Società friulana per l'industria dei vimini di Udine, medaglia d'argento per pregevole assortimento di tavole, sedie, portavasi ecc., in legno rustico per giardini.

Scuola d'arti e mestieri di Udine, medaglia d'argento di 1.° grado per il ben inteso suo programma speciale.

Finita questa distribuzione il cav. Biasutti, Presidente della *Commissione per la difesa del Friuli dalla fillossera* legge il seguente discorso:

Signori,

« Anche a me, presidente della commissione per la difesa del Friuli contro l'invasione della fillossera, corre obbligo in questo incontro e torna insieme ad onore, di rivolgervi poche parole, intorno all'opera da taluni egregi prestata ed ai meriti da loro conseguiti anche in questo campo dell'attività friulana.

Vi è noto, o signori, come il terribile insetto della fillossera abbia devastato gran parte dei vigneti di Francia e meni guasto in quelli specialmente di Spagna e d'Austria-Ungheria, come in Italia sia comparso nel 1879, si sia diffuso in 16 Provincie sur una superficie complessiva di circa 35000 ettari e come il Friuli sia ora abbastanza davvicino minacciato dai due centri fillosserati, di Bergamo da un lato e del Vipacco nel Goriziano dall'altro.

Furono parecchi i provvedimenti da questa commissione deliberati per impedire, ritardare e per prevenire, in ogni caso, il più possibile l'arrivo presso di noi dell'afide infesto e, fra i primi, quello di istituire un'attenta sorveglianza sullo stato delle nostre viti a mezzo di corrispondenti viticoli, e quello di promuovere l'impianto di viti resistenti.

A tale uopo ed a scopo di interessamento maggiore, essa stabilì

1.° di estrarre dieci premi di 40 lire ciascuno, da sorteggiarsi fra i più diligenti corrispondenti viticoli e

2.° di bandire un concorso per chi avesse impiantato nell'anno decorso viti americane a prodotto diretto od avesse innestato viti nostrane su ceppi di varietà americane resistenti.

I.

Il servizio dei corrispondenti viticoli può dirsi ormai definitivamente organizzato e funziona egregiamente. Ve n'ha uno per ciascuno dei 130 comuni vitiferi della Provincia, scelto fra le persone più attive ed intelligenti del paese. Ad ogni 25 di mese viene loro inviato un modulo stampato, che, riempito, viene rimandato dal sindaco, a mezzo della solerte nostra Prefettura o direttamente, a questa commissione. Il primo anno non s'ebbero che 50 relazioni, il secondo 541 e l'anno che corre si è raggiunto, per così dire, la perfezione, nessuno avendo mancato al compito assunto. È dato per tal modo, o signori, di conoscere ad ogni mese lo stato delle nostre viti durante il periodo della vegetazione e, constatati certi segni o marcati deperimenti, di mandare sul luogo per le opportune verifiche o l'uno o l'altro dei delegati fillosserici governativi, quanto intelligenti, altrettanto rapidi e zelanti.

Nella seduta del 7 dicembre 1889, dopo regolare pubblicazione dell' ordine del giorno, furono pubblicamente estratti a sorte i dieci premiandi, di cui fra brevi istanti avrò l'onore di leggervi il nome, e nel prossimo dicembre si estraranno fra i corrispondenti dell'annata, altri 20 nomi per un premio di L. 25 ognuno, sempre nell'intento di vieppiù interessarli al disimpegno del proprio mandato.

II.

Ai premi banditi per l'impianto razionale di viti americane concorsero i signori Bigozzi Giusto, Mauroner dott. Adolfo e Mangilli march. cav. Fabio, ed a giudicare del merito loro fu nominata apposita Giurìa nelle persone degli egregi signori prof. Läemmle e prof. Ghinetti, cui mi piace tributare in pubblico i più sentiti ringraziamenti, per l'opera loro coscienziosa ed intelligente.

Essi dopo aver preso cognizione degli impianti mediante visite sui luoghi, con dettagliata ed assai chiara relazione, indicarono meritevoli di premio tutti tre i concorrenti e cioè:

a) del I° premio di lire 200 il sig. Bigozzi, non solo per aver corrisposto all'esigenza del programma coll'impianto di 1500 ceppi di viti, ma anche per la numerosa sua collezione di viti americane, e per essere stato egli fra i primi a coltivarne le diverse varietà, così che oggi è dovuta a lui la diffusione in Provincia delle varietà stesse.

b) Il dott. Mauroner del II° premio di lire 100 per aver curato nel 1889

l'impiato complessivo di circa 1230 ceppi di Clinton e Iorck-madeira, oltre gli impianti praticati dal 1886 in poi e l'innesto di Clinton su viti vecchie nostrane ed altresì per aver disposto in modo assai soddisfacente i filari delle viti rigogliose e feraci e ben coltivato e tenuto il terreno.

c) il marchese Mangilli del III° premio di lire 50 per la coltivazione della Jacquez e di altra varietà da lui denominata Clinton, di dubbia natura secondo i giurati, ma della quale egli potè dar loro un campione di grappoli favorevolmente giudicati ed un saggio di buon vino. Il marchese Mangilli è nome già noto per altre premiazioni conseguite nell'agricoltura e mi gode l'animo di poterglielo ricordare.

Ed ora o signori, mi corre l'obbligo di porgere le debite lodi a questi tre intelligenti e premurosi proprietari, che ponno dirsi benemeriti della nostra viticoltura e di far plauso anche ai corrispondenti viticoli, assortiti al premio, o no, per l'opera utilissima che hanno prestato e che continueranno, senza dubbio, a fornire con la solita costanza ed accuratezza.

Signori: la nostra possidenza ormai imbarazzata a scegliere nei vari rami dell'agricoltura, in questi ultimi anni si è dedicata di preferenza alla vite, dandole sviluppo sempre maggiore, selezionandone le varietà e trattandone più razionalmente la coltivazione. Tutte le colline, che, quasi frangia delle alpi cingono al nord il nostro Friuli, sono per buona parte coperte di viti, ed anche nel piano ferve il lavoro per rinnovare e rimettere a vita più rigogliosa e ferace la nobile pianta, prima fonte un dì della nostra agricoltura e grande fattore di vigoria per la forte popolazione friulana. Se in questo momento, veramente solenne, ci cogliesse il funesto pidocchio, il colpo sarebbe grave e sconfortante, sarebbe fatale! Ond'è o signori, che incombe a tutti di pensare e di provvedere e dico a tutti, perchè tutti quì siamo solidali ed esposti alla medesima sorte, e solo in un' azione comune, costante e raccolta, é riposta la comune salvezza.

E l'azione sta e nell'essere vigilanti e far generale propaganda, specialmente al confine orientale, contro l'abusiva importazione di oggetti fillosserati, e nel sorvegliare lo stato delle nostre viti, così che, se mai comparisse, l'insetto sia colpito e soffocato prima che abbia campo di propagarsi, e nell'impianto di viti americane resistenti, sia a produzione diretta, sia come porta innesti.

Da studi fatti e dal riscontro delle località infette, venne constatato che l'afide devastatore non si propaga che lentamente nelle vie naturali, arrestato da monti, da boschi, da praterie, da fiumi e da torrenti, e che invece facilmente si diffonde a mezzo del commercio che si fa di barbatelle e talee di viti, di ortaggi e di pianticelle di ogni genere, provenienti da luoghi fillosserati. Da ciò l'obbligo d'ognuno d'informarsi bene, prima di acquistare barbatelle e qualsiasi sarmento di vite.

In Francia la fillossera si propagò nel maggior numero dei dipartimenti prima di essere conosciuta, ma la marcia fu impedita ed i progressi furono lenti, dopochè venne scoperta.

Sotto questo riguardo la nostra commissione opportunemente sussidiata dal Governo, dalla Provincia e dall'Associazione agraria, fece tenere pubbliche conferenze intorno alla fillossera ed alle altre malattie della vite, dispensò opuscoli relativi e cercò anco di promuovere l' istituzione di un consorzio antifillosserico tra le provincie Venete il quale, iniziato dalla nostra rappresentanza provinciale

ed appoggiato dalle altre, andò, almeno pel momento, arenato per l' ingiustificabile rifiuto della Provincia di Vicenza.

La stessa commissione ha già stabilito a quest'ora trenta campi d' esperienza in differenti plaghe della provincia per provare l'adattabilità delle viti americane ai diversi terreni ed ha posto altri otto premi, del complessivo ammontare di Lire mille, per coloro che, in capo ad un biennio, si presenteranno con nuovi impianti di viti resistenti.

Ed anche l'Istituto Sabbadini di Pozzuolo, sapientemente ed amorevolmente condotto, distribuì viti resistenti, diede un corso di pubbliche lezioni sull'innesto di viti nostrane su soggetti americani e preparò un largo vivajo di viti così innestate.

La nostra Provincia potrà per tal modo fornirsi facilmente del suo occorente ed è appena il caso di accennare alla convenienza che sentirà ogni possidente di piantare con varietà americane una parte della propria vigna, per poterla, in caso di disastro, ricostituire in tempo relativamente breve, con cognizione di causa e con minima spesa.

I nostri fratelli di Francia, sfidati a morte dal malefico pidocchio, seppero opporgli un' accanita energia e se nel 1878 avevano oltre due millioni di ettari piantati a vigna, oggi ne hanno rifatti 1,850.000, come pure se allora producevano 25,700.000 ettolitri di vino, presentemente ne raccolgono più di 30,000.000.

La vittoria adunque non può mancare a chi la vorrà e buon per noi che siamo chiamati gli ultimi al doloroso cimento e che potremo far tesoro dell'esperienza che tanto altrui ha costato.

Quando l'oidio invase la vite, le nostre classi rurali, annebbiate la mente dall'ignoranza dominante, durarono fatica a persuadersi dell'utilità dello zolfo, ma i tempi nostri non sono più quelli, chè ora abbondano anco presso di noi i mezzi per istruirsi pur nell'agricoltura.

Infatti; prescindendo anche da questo rinomato istituto, che spande, dall'alto, tanta luce inttorno a sè, c'è la scuola di Pozzuolo che dispensa lezioni pratiche d'agricoltura, ci sono le scuole magistrali che antecipano quelle nozioni agrarie che saranno poi portate ed a mille doppi moltiplicate nelle scuole elementari, ci sono depositi pubblici e privati di macchine agrarie, c' è l' Associazione agraria, ci sono comizi che bandiscono concorsi e conferenze ambulanti e c'è un provvido Ministero d'agricoltura ed una deferente Rappresentanza provinciale che nulla risparmiano per illuminare le menti ed indurle a progredire.

E sarà egli possibile che con tanta copia di mezzi, voglia alcuno restarsi nella solita malnata apatia, e lasciarsi cogliere impreparato dalla fillossera, che indubbiamente comparirà anche tra noi, per quanto non si conoscano il come ed il quando?

No, o signori, muovetevi, alzate e scôtete le faci *estote parati.* „

Dopo queste parole il prof. Viglietto, segretario della Commissione di cui il cav. Biasutti è presidente, chiama i seguenti premiati:

Bigozzi Giusto, S. Giovanni di Manzano . . .	Premio di L.	200	Per impianto razionale viti americane resistenti alla fillossera
Mauroner dott. Adolfo, Tissano	» »	100	
Mangilli marchese cav. Fabio, Flumignano .	» »	50	

Piva Enrico di Azzano Decimo	»	»	40	Sorteggiati fra i corrispondenti viticoli che mandarono puntualmente la relazione mensile sullo stato delle viti
Bagnoli cav. Leopoldo di Porcia	»	»	40	
Mior Luigi, Pordenone	»	»	40	
Canciani dott. Giuseppe, S. Giorgio	»	»	40	
Pez Ermanno, Porpetto	»	»	40	
Coletti G., Prato Carnico	»	»	40	
Madussi Francesco, Buia	»	»	40	
Trentin Angelo, Tricesimo	»	»	40	
Centazzo dott. Domenico, Maniago	»	»	40	
Marsiglio Federico, Cordenons	»	»	40	

Terminata anche questa distribuzione il senatore Pecile dice le seguenti parole:

La Commissione pel miglioramento della frutticultura è lieta di vedere premiati quei solerti coltivatori che risposero al suo appello, ed augura che il loro esempio sia imitato da molti.

Bisogna che si faccia strada, e che diventi opinione pubblica la persuasione, che la coltivazione delle frutta, oltre che fornire un piatto in tavola e la colazione ai bambini, può essere fatta in grande, in aperta campagna e presentare un cespite di prodotto agrario considerevole.

Come il Mezzogiorno d'Italia produce aranci, mandorle, fichi, così il Settentrione può e deve produrre ciliege, pesche, pere, mele pel commercio e pell'esportazione.

Finora in provincia abbiamo due esempi di questo. Fanna per le mele, Latisana per le pesche.

Questi esempi devono moltiplicarsi.

La Commissione per la frutticoltura riassume il suo programma in queste parole: " promuovere l'abbondante produzione di frutta pregiate pel commercio e per l'esportazione. "

Essa non si occupa delle collezioni numerose dei dilettanti, essa cercò e cerca di fissare un piccolo numero di qualità pregievoli, che in questa o quella località della provincia possano essere coltivate in grande con profitto.

Ciò che ha fatto dal 1886 in poi non è però, in gran parte, che opera di preparazione.

L'esposizione permanente ci ha dato modo di conoscere le migliori frutta che possono essere coltivate, ora tocca a fissarle mediante la Pomona, ed a continuare nel promuovere vivai e impianti delle qualità fissate.

Se noi ci accontentassimo di quello che abbiamo fatto, avremmo perduto quasi tutto il lavoro. Senonchè non si può fare senza mezzi.

Il Ministero disputa sul modo ; la Provincia trovasi in istato di crisi finanziaria, e minaccia di sopprimere tutti i sussidi anche alle istituzioni educative.

L'Associazione agraria promette il concorso subordinatamente al concorso dello Stato e della Provincia.

Guai a quel paese che inaridisce le fonti del progresso e della civiltà!

Ma l'Associazione agraria, che ha tenuta sempre alta la bandiera del progresso agricolo, e che in questi ultimi due mesi ha distribuito, mediante il Comitato degli acquisti, più di 5000 quintali di fosfati Thomas, deve imporsi, e non deve lasciar cadere questa istituzione.

L'Associazione agraria usa fare le cose sul serio ; non come Treviso che non

ha ancora pubblicato il resoconto del Congresso di frutticoltura, che riuscì così interessante.

In Francia le Associazioni agricole ottengono quello che vogliono anche dal Parlamento, perchè rappresentano il più importante interesse della nazione.

Auguro che il demone della meschinità e della piccineria vadano lontani da questa terra di uomini forti, da questa città che ha fabbricato il Palazzo della loggia e lo ha rifabbricato dopo l'incendio, da questa provincia che ha contribuito per un terzo a fabbricare il Castello dopo il terremoto, sede dei patriarchi e dei luogotenenti, ora lasciato miseramente a caserma senza che la sua rappresentanza senta l'ambizione di riaverlo a propria sede.

Il tempo è galantuomo; abbiamo fede nel progresso, di cui la presente premiazione ci dà un saggio confortante e Dio ci aiuterà.

Dopo queste parole il prof. Viglietto chiama i seguenti premiati:

Dalla Commissione pel miglioramento della frutticoltura (1)

Cozzi Giovanni, Piano d'Arta	Premio di L. 300	per impianto razionale di alberi fruttiferi.
Fillaferro G. Batta, Rivarotta	» » 200	
Coceani Francesco, Gagliano di Cividale . . .	» » 100	
Venturini Giuseppe di Percotto	» » 100	

Coletti Giuseppe di Alnicco, sussidio di L. 50 per impianto di fruttiferi.

Terminate le distribuzioni dei suindicati premi la solennità viene dichiarata chiusa e si leva l'adunanza.

F. V.

(1) Diamo più avanti l'elenco speciale per i premiati all'esposizione permanente di frutta (vedi pagina susseguente).

ELENCO DEI PREMIATI ALL' ESPOSIZIONE PERMANENTE DI FRUTTA

nel periodo dal 1 gennaio 1888 a tutto 31 maggio 1889.

Cognome e Nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
d'Attimis Maniago co. N.	Mele *San pareils*	novembre 11	Maniago	L. 5
»	» *cera*	»	»	» 5
»	» *Grande New-Jork* .	»	»	» 5
»	» *d'inverno*	»	»	Menzione
»	» *Reinette dorata* . .	»	»	L. 5
»	» *Prodigioso dell'America*	»	»	» 5
»	» *Reinette del Canadà*	»	»	» 10
»	» *Grigie di Champagne*	»	»	Menzione
»	» *Mousquè*	»	»	L. 5
Barnaba Monassi Anna	Frutta in sorte	sett. 16	Buja	L. 10
»	Mele *Calville d'inverno* .	nov. 11	»	» 5
»	» *reinette grigie* . . .	»	»	» 5
»	Pere in sorte	»	»	Menzione
»	Pere	dic. 9	»	L. 5
»	»	»	»	Menzione
»	»	»	»	L. 5
»	»	»	»	Menzione
Beretta co. Fabio	Uva *nera*.	agosto 5	Lauzacco	L. 5
Bernardino Virginio . .	Pere-*fico*	» 19	Ceresetto	» 5
Bernardis Francesco . .	Pere	» 26	Porcia	Menzione
Bertolla Giovanni	Mele	». 26	Martignacco	Menzione
»	» *reinette del Canadà*	ottobre 14	»	L. 5
»	» » » *rouge* .	» 28	»	» 5
»	» *muso di bue*	» 11	»	Menzione
»	Noci *macrocarpe*		»	L. 5
»	Pere *ruggini*	» 25	»	Menzione
»	Mele	dic. 9	»	»
Boreatti nob. Giulio . . .	Pero *gnocco di Parma* .	ottobre 7	Fraelacco	L. 5
» . . .	Uva *bianca*	»	»	»
» . . .	Uva *nera*	»	»	» 10
» . . .	» *bianca*	»	»	» 5
» . . .	Mele *Rosmarino bianco di Rosazzo*	» 14	»	» 5
» . . .	Castagne, *marroni tondi* .	» 28	»	» 5
» . . .	» » *piatti* .	»	»	Menzione

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
De Pilosio nob. Giov. .	Pere	dic. 23	Tricesimo	L. 5
» . . .	»	»	»	Menzione
Vintani-Politi Chiara . .	Pere	agosto 5	Gemona	»
Di Prampero co. Ott.	Mele	agosto 26	Torreano di Martign.	Menzione
»	Uva *chasselas rosea* . . .	»	»	»
Rhò Gius. e Comp. . .	Ribes *spinosa* o *grossularia*	luglio 1	Udine	Menzione
» . .	Pere *blauchatte claude* .	» 15	»	L. 5
Romano co. G.	Uve	sett. 16	Manzano	L. 5
Sabbadini Francesco . .	Pere *Nanuoli*	nov. 11	Culinella	Menzione
Sabadini dott. Daniele .	Noci	ottobre 28	Vito d'Asio	L. 5
Someda dott. Carlo . . .	Pere	febbraio 12	Ceresetto	» 10
Tellini Emilio	Ciliege-*Guigne d'Esperen*	giugno 17	Buttrio	Menzione
»	» *Bigarreau Monts Thérese*	»	»	L. 5
»	» *Guigne choque* . .	»	»	Menzione
»	» » *noir grosse*	» 24	»	L. 5
»	» *Bigarreau*	»	»	Menzione
»	» *Bigarreau Monts Thérese de Mezel*	»	»	L. 5
»	Pere *Janis*	luglio 15	»	Menzione
»	Prune *Imperial d'Agen* .	agosto 12	»	»
»	Uva	» 19	»	L. 5
»	Pesche	»	»	» 5
»	Pere *Duchesse d'Angoulême*	» 26	»	» 5
»	Uve e prune	sett. 16	»	» 10
»	Uve	» 2	»	Menzione
Di Trento co. Antonio	Ciliege *Bigarreau d'Elton*			
»				
Politi-Vintani Chiara . .	Pere in sorte	sett. 9	Gemona	L. 5
Venturini Gius. e F.llo .	Pere	» 12	Recotto	»
»	Pesche	»	»	»
Zamparo cav. Francesco	Uve	sett. 16	Carraria di Cividale .	L. 5
Zanolla Giuseppe	Pere *butirre di Norimberga*	ottobre 21	Brazzacco	» 5
»	Uva *bianca popolare* . .	»	»	» »

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Bugliani Antonio	Pere *Clap's favorite* . . .	agosto 12	Valvasone	L. 5
»	» *Duchesse D'Angoulême*	nov. 25	»	» 5
Canciani Domenico . . .	Pero-*fico*	agosto 12	Plaino	» »
Coceani Franco	Mele e uve	sett. 16	Cividale	» 10
Coceani Antonio	Uve diverse	»	Cividale	» 5
Ciriani Giovanni	Mele *Reinette del Canadà*	nov. 11	Pinzano al Tagliamento	» 5
Coletti Giuseppe	Mele *d'inverno Paradis striée*	gennaio 22	Alnicco	» 10
»	Marinelle *Reina Hortensia*	giugno 17	»	» 5
»	Ciliege *Guigne d'Esperen*	»	»	Menzione
»	» *Imperatrice Eugènie*	»	»	L. 5
»	» *Bigarreau nere duracine*	»	»	Menzione
»	Pere *Janis*	luglio 15	»	L. 5
»	Prugne	» 22	»	Menzione
»	Pesche	» 29	»	L. 5
»	Uva *lugliatica bianca* . .	»	»	» 5
»	» *nera della Lorena* .	»	»	Menzione
»	Pere *Butirre*	agosto 19	»	L. 5
»	» *Doyenne d'ètè* . . .	»	»	Menzione
»	Pesche-*noci*	» 26	»	L. 5
»	Pere	»	»	Menzione
»	Pere-*Grande longue veste*	»	»	L. 5
»	Uva *chasselas bianca* . .	sett. 30	»	Menzione
»	» » *royale* . .	ottobre 8	»	L. 5
»	Pera *Howes*	»	»	» 5
»	Uva *Gran Cairo rosso* .	»	»	» 5
Della Torre co.ª Serafina	Frutta in sorte	sett. 10	Ziracco	L. 10
Fedele Luigi	Susine	» 16	Corno di Rosazzo . . .	» 10
Filaferro G Batt.	Pere *Casilach*	febbraio 12	Rivarotta	Menzione
»	Mele *rosee*	»	»	»
»	» *d'inverno*	»	»	L. 5
»	Ciliege *Imperatrice Eugénie*	giugno 10	»	Menzione
»	» *Bigarreau d'Elton*	» 17	»	L. 5
»	Pesche *S. Ermacora* . . .	luglio 15	»	» 10
»	Pere *Janis*	»	»	» 10

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione		Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Filaferro G. Batt.	Uva *bianca precoce* . . .	luglio	29	Rivarotta	L. 10
»	Pesche	»		»	» 10
»	Pero *Gnocco*	»		»	Menzione
»	Pesche *duracine modeste*	agosto	5	»	»
»	»	»	19	»	»
»	Pere	»		»	»
»	Pesche	»		»	L. 5
»	Susine	»	26	»	Menzione
»	Pere	»		»	»
»	Pesche	sett.	2	»	L. 5
»	Frutta in sorte	»	9	»	» 20
»	Mele	ottobre	28	»	» 5
»	Pere *Martin Sec*	»		»	» 5
»	Mele *Reinette*	»		»	» 5
»	» *reinette vere*	»		»	» 5
Fiocco Luigi	Ciliege *Imperatrice Eugénie*	luglio	8		L. 10
Fornera (de) Lucio . . .	Prune *Reine Claude rouge*	agosto	19	Tricesimo	» 5
Gabrici Olga	Uva e frutta diverse . . .	sett.	16	Cividale	» 15
Gennari Rosa	Mele *Appie*	marzo	25	Pagnacco	Menzione
»	Susine pelate secche . . .	»		»	»
»	Prune	»		»	»
»	Mele *della rosa*	»		»	L. 5
»	Pere *Curé*	dec.	23	»	Menzione
Genuzio Francesco. . . .	Mele *Appie*	marzo	25	Faedis	L. 5
» . . .	» »	»		»	» 5
» . . .	Ciliege *Guigne d'Esperen*	luglio	1	»	Menzione
» . . .	» *nere di Tarcento*	»		»	L. 5
» . . .	» *Bigarreau nere duracine*	»	8	»	Menzione
» . . .	Pere *Janis*	»	16	»	L. 5
» . . .	Uva *bianca lugliaca*. . . .	agosto	12	»	» 5
» . . .	Pere	sett.	2	»	Menzione
» . . .	Frutta in sorte	»	16	»	
Guipponi Maria	Uva	sett.	16	Manzano	L. 5
Kechler cav. Carlo . . .	Pero-*fico*	agosto	12	Percotto	» 5
» . . .	Pesche *noci-bianche* . . .	»		»	Menzione
» . . .	Uva *Lugliatica*	»	19	»	L. 5
» . . .	Pere *estive*	sett.	9	»	» 10
» . . .	Uva e frutta	»	16	»	» 10

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione		Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Kechler cav. Carlo. . .	Pere *butirre d'Iughi Y.* .	sett.	30	Percotto	L. 5
» . . .	» *Bergamotte Philipot*	»		»	» 5
» . . .	» *Joséphine de Malines*	»		»	» 5
» . . .	Uva *moscato nero*	ottobre	7	»	» 5
» . . .	» *chasselas violetto* . .	»		»	» 5
» . . .	» » *nero*	»		»	Menzione
» . . .	» » *bianca* . . .	»		»	»
» . . .	» *nera*	»		»	»
» . . .	» *Pavona*	»		»	L. 5
» . . .	Mele *Calville*	»	28	»	Menzione
» . . .	Pere *butirre Doyenne* . .	»		»	L. 5
» . . .	» *piquery*	»		»	Menzione
» . . .	Mele *Reinette del Canadà*	»		»	L. 5
» . . .	Pere *Curé*	nov.	11	»	» 5
» . . .	» *Beurée d'Aremberg*	»		»	Menzione
» . . .	» *Martin sec*	»		»	»
Di Manzano co. Leonardo	Uva	agosto	19	Manzano	L. 5
»	» *bianca Garganica* .	ottobre	7	»	Menzione
»	» *Ribolla*	»		»	L. 5
»	Castagne . . . , ...	»		»	» 5
Mareschi Luigi	Cesta giardinetto	sett.	16	Rocca Bernarda	» 5
Mareschi Vittorio	Uva e frutta	»		Rocca Bernarda	» 5
Mattioli Carino	Uva *ribolla*	febbraio	12	Buttrio	» »
Minisini Leonardo . . .	Marinelle *Reina-Hortensia*	luglio	1	Colloredo	» »
Nussi dott. Vittorio . .	Pere	agosto	26	Azzano di Ipplis . . .	Menzione
» . .	Susine	»		» . . .	»
» . .	Uva *bianca da tavola* . .	»		» . . .	L. 5
» . .	Pere *butirre d'autunno* .	nov.	11	» . . .	» 5
Ottelio co. Lodovico . .	Uva di *S. Giacomo*	agosto	12	Ronchi di Buttrio . .	L. 5
» . .	Pera *bon chrétien d'été* .	»		» . .	» 5
» . .	Pero-*fico*	»		Pradamano	» 5
» . .	Pere	»	26	Ronchi di Buttrio . .	Menzione
» . .	Uva *bianca da tavola*. . .	»		» . .	L. 10
» . .	Pesche *20 settembre* . . .	sett.	30	» . .	» 5
» . .	Uva *Ribolla*	»		» . .	» 5
» . .	» *Refosco rosso*	»		» . .	» 5
» . .	» *marenna*	»		» . .	» 5
» . .	» *moscata nera*	»		» . .	» 5
» . .	Pere *butirre d'Amanlis* .	»		» . .	» 5

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione		Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Ottelio co. Lodovico . .	Pere *Colmar*	ottobre	28	Ronchi di Buttrio . .	L. 5
» . .	Mele *Reinette del Canadà*	»		» . .	» 5
» . .	Pere *Calville del Canadà*	»		» . .	Menzione
» . .	Pere	»		» . .	»
Ottelio co. Settimio . .	Mele *Grand Alexandre*	agosto	19	Ariis	L. 5
» . .	»	»		»	» 5
» . .	»	»		»	Menzione
» . .	»	»		»	»
Pantarini Giuseppe . .	Uva *lugliatica*	agosto	19	Orsaria	L. 5
Pantaleoni Virginio . . .	Marinelle *Montmorency* .	giugno	17	Udine	L. 5
» . . .	Ciliegie *Guigne rouge* . .	»	8	»	Menzione
» . . .	Pesche *Burdines*	agosto	5	»	»
» . . .	Pero-*fico*	»	19	»	L. 5
Patocco Pietro	Uva *moscata nera*	sett.	2	Udine	Menzione
Pecile Senatore G. L . .	Prugne *robe de Sergent* .	agosto	5	Fagagna	L. 5
» . .	Pere *gnocchi di Milano* .	»	19	»	» 5
» . .	» *espinet d'ètè*	»		»	Menzione
» . .	»	sett.	2	»	»
» . .	» *beurrè burtelet* . . .	»		»	L. 5
» . .	» *estive*	»	9	»	» 10
» . .	» *fagagnesi*	ottobre	7	»	Menzione
» . .	» *beurrè Clairjean* . .	»		»	L. 5
» . .	»	»	14	»	Menzione
» . .	Uva *bianca popolana* . .	»		»	L. 5
» . .	Pere *fortunè fagagnesi* .	»	28	»	» 5
» . .	Uva *S. Martino*	nov.	25	»	Menzione
» . .	Mele *Lazzarole*	dic.	23	»	L. 5
» . .	Pere *Tresor d'Amour* . .	»		»	Menzione
Pertoldi Giuseppe . . .	Pere *Janis*	luglio	22	Arsa di Tricesimo . .	Menzione
» . . .	Pero-*fico*	agosto	12	» . .	L. 5
» . . .	» »	»	26	» . .	Menzione
» . . .	Pero *Doyenne d'ètè* . . .	sett.	2	» . .	»
» . . .	Uva *bianca croquant* . .	»		» . .	L. 5
» . . .	Frutta in sorte	»	9	» . .	» 10
» . . .	»	sett.	16	» . .	» 5
» . . .	Uya *Garganica*	ottobre	14	» . .	» 5
» . . .	Castagne	»		» . .	Menzioue
» . . .	Mele	nov.	11	» . .	»
» . . .	» *Reinette*	dic.	9	» . .	L. 5
» . . .	» *Ruggini*	»		» . .	Menzione

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Bigozzi Giusto	Uva *Ribolla*	febbraio 26	Rosazzo	L. 10
»	Albicocchi	luglio 22	»	» 5
»	Uva di *S. Giacomo* ...	agosto 12	»	» 5
»	Pere *Doyenne d'été*	»	»	» 5
»	Uva *moscata bianca* ...	»	»	» 5
»	Prune	»	»	» 10
»	Pere *butirre ruggini* ...	»	»	» 5
»	Uva *moscato di Spagna* .	sett. 2	»	» 10
»	Pesche	»	»	» 5
»	Uva	» 9	»	» 10
»	»	» 16	»	
Bini Don Francesco ...	Pere *grande longue veste*	sett. 2	Carlino	» 5

ANNO 1889

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Barbetti Domenico ...	Mele	gennaio 13	Paderno	Menzione
Barnaba - Monassi Anna	Pere	giugno 13	Buja	L. 10
»	»	»	»	Menzione
»	»	»	»	L. 5
»	»	febbraio 10	»	» 5
»	»	» 24	»	Menzione
»	»	»	»	»
»	»	»	»	»
»	»	marzo 24	»	»
»	»	»	»	L. 5
»	Susine *secche*	maggio 12	»	» 5
»	Mele	»	»	Menzione
Bigozzi Giusto	Pere *Curè*	Gennaio 13	Rosazzo	L. 5
»	» *Angelica*	»	»	» 5
»	» *Spinacarpi*	»	»	» 5
»	Uva *ribolla bianca*	»	»	» 10
Boreatti nob. Giulio ..	Pere *passatutti*	Gennaio 13	Fraelacco	L. 10
» ..	» *spadone d'inverno* .	»	»	» 5
Coletti Giuseppe	Pere *zucchette*	Gennaio 20	Alnicco	L. 5
»	» *S. Germano*	» 27	»	» 5
»	» *spugne*	Febbraio 24	»	» 5
»	Mele	Marzo »	»	Menzione
»	»	»	»	L. 5
»	Pere *spadone selvatico* ..	»	»	Menzione
»	»	aprile 14	»	L. 5

Cognome e nome del premiato	Specie e denominazione delle frutta	Data della premiazione	Località ove si ottennero le frutta premiate	Premio
Coletti Giuseppe	Pere	aprile 14	»	Menzione
»	Nociuole	maggio 26	»	L. 5
»	Pere	»	»	Menzione
Luzzatto Fanny	Pere *Martin sec*	Febbraio 10	Pavia	L. 5
»	» *Gnocco di Pavia* . .	»	»	Menzione
Kechler cav. Carlo . . .	Pere di *S. Germano* . . .	Gennaio 27	Percotto	L. 5
» . .	» *Vergolet*	»	»	» 5
Pecile sen. G. L.	Pere	Gennaio 13	Fagagna	L. 5
Pertoldi Giuseppe . . .	Noci	Gennaio 27	Arra di Tricesimo . .	Menzione
» . . .	Mele		» . .	»
» . . .	»		» . .	»
» . . .	»	»	» . .	»
Tellini Emilio	Uva *ribolla bianca*	gennaio 27	Buttrio	L. 10
»	Pere	marzo 10	»	» 10

Comitato per gli acquisti

I. Fosfati Thomas.

Abbiamo acquistato 5900 quintali di fosfati Thomas che in parte furono già consegnati, in parte si consegneranno al più tardi in settembre. Il prezzo base è di L. 5.65 sul vagone Venezia.

Siccome molti altri soci hanno mostrato desiderio di sottoscrivere, abbiamo trattato per un nuovo acquisto alle stesse condizioni.

Questa sottoscrizione si chiude il giorno 4 agosto od appena si sieno smaltiti i mille quintali pei quali ci siamo procurato un nuovo impegno: per esser prenotati si antecipa una lira.

II. Panello di sesamo.

Abbiamo disponibili nel nostro magazzino di Udine alcuni quintali di panello di sesamo in pani al prezzo di lire 14.25 al quintale.

Avvertiamo tutti i sottoscrittori che il panello prenotato è pronto per la consegna: preghiamo provvedere prontamente al ritiro.

III. Solfo e Solfato di rame.

Abbiamo disponibile in magazzino:

Solfo Rimini doppio molito raffinato a L. 12 per quintale nel magazzino di Udine.

Solfo Rimini doppio molito raffinato ed acidificato a L. 12.70 nel magazzino di S. Giorgio di Nogaro.

Tutto il *solfato di rame* prenotato è pronto per la consegna fino dal giorno 10 del corrente mese: preghiamo provvedere prontamente al ritiro.

Le domande per spedizioni in luoghi differenti dal magazzino di Udine si devono accompagnare dall'importo.

Per prelevare qualunque merce dai magazzini occorre un'ordine del nostro ufficio.

Gli scontrini di prenotazione devono venir presentati all'ufficio, altrimenti non si potrà conteggiare l'antecipazione fatta.

UN PRIMO ESEMPIO DI ARATURA A VAPORE IN FRIULI

On. Sig. Nallino prof. Giovanni
Direttore della R. Stazione Agraria

UDINE

Conformemente all'incarico da Lei avuto mi sono l'altrieri recato a Pordenone per vedere l'aratrice a vapore comperata dal Conte Cattaneo e dal Sig. Galvani dalla Ditta Ruston Proctor e compagni di Londra.

Con una prima e rapida vista non si può certo giudicare una macchina nei vari aspetti sotto i quali conviene considerarla; tanto più che ora non viene usata che come forza traente per la rincalzatura del maïs. Per conseguenza non Le dirò che quello che mi pare accertato.

La macchina lavorava nello stabile del Conte Cattaneo presso Noncello; in un terreno basso, che, essendo di natura argilloso-calcare fino, era stato lungamente umido e anche compresso causa le persistenti pioggie, per conseguenza era molto compatto sicchè credo sarebbero occorse almeno 3 pariglie di forti buoi per poter eseguire la rincalzatura, muovendo anche il terreno a minor profondità di quella alla quale lo lavorava l'aratrice.

L'aratrice trainava tre grandi aratri (uarzenons) di quelli che comunemente si usano dai contadini e credo avrebbe fatto un lavoro, non solo più perfetto, ma anche assai più economico, se gli stromenti di aratura fossero stati appropriati al mezzo traente — diffatto, uno sperpero notevole di forza avviene causa la mancanza di regolatore per l'attacco, per la profondità e la larghezza del lavoro, per le ali cuneiformi ecc. — Credo che con aratri perfetti la macchina avrebbe potuto trascinarne, senza alcun maggiore sforzo, almeno uno di più.

È ammirevole la *disinvoltura* con la quale questa macchina procede, senza rovinare un gambo di granoturco; si arresta prontamente al minimo avviso; si gira in uno spazio meno largo di quello che occorrerebbe per svoltare con 6 animali.

Non si possono certamente fare constatazioni d'indole economica in una breve visita e con una esperienza limitata.

Per il lavoro che ho visto fare sarebbero occorsi almeno 18 animali con circa 9 persone; con la macchina c'era un fuochista, un regolatore del movimento e tre agli aratri. — Senza calcolare che i buoi avrebbero calpestato un numero grande di gambi, e, quello che molto importa, non avrebbero potuto lavorare che un numero di ore molto ristretto.

In conclusione, mentre mi auguro di vedere tale macchina in funzione per arature comuni, sembrami che fino da questo esperimento la si possa giudicare meritevole della più seria considerazione da parte dei più grossi possidenti che hanno campagne in economia; essi non dovrebbero perdere l'occasione di vedere uno stromento che può loro convenire.

Il March. Fabio Mangilli ed il Conte Orazio d'Arcano che erano con me si mostrarono del mio stesso parere.

Mi corre obbligo di ringraziare il Sig. Torossi che ci volle esser di guida in questa breve gita ed il Conte Cattaneo che aveva tutto predisposto perchè potessimo in breve ora vedere ogni cosa.

La prego, Onor. Sig. Direttore, di gradire i sensi del più sincero rispetto.

Udine, li 14 luglio 1890.

Devotissimo
F. VIGLIETTO.

LA CAMPAGNA BACOLOGICA NEL FRIULI

I semi allevati nelle varie località della provincia, diedero in generale buoni risultati, non tenendo conto delle poche partite andate a male.

La stagione corse sempre favorevole all'allevamento del prezioso bombice; si ebbero solo giornate freddo-umide, quando i bachi si trovavano dalla 1ª. alla 2.ª muta, e giornate caldo-umide, quando erano prossimi al bosco. In verità queste ultime giornate sopraggiunte alla maturanza dei bachi, furono dannose, poichè molti vennero colpiti dal giallume. (1).

Quest'anno poi, dopo qualche tempo che più non si parlava, si lamentarono diversi casi di calcino, ed in non poche bacherie.

Questa malattia, in cui il baco è vittima del *Botrytis Bassiana*, micete veramente parassita inquantochè si sviluppa nei suoi tessuti e si nutre a spese dei suoi umori; può attaccarlo in qualunque epoca dell'allevamento, ma ordinariamente rispetta le prime evoluzioni dell'insetto, per colpirlo dalla seconda muta in avanti (2).

Dispiace a dover dire, che buona parte dei bachicultori non hanno fatto bene i conti sulla quantità di seme da allevarsi; poichè molti, si trovarono con una quantità di bachi superiore a quella che potevano alimentare colla foglia dei gelsi, cresciuti sui propri fondi.

Sicchè non pochi, quando ebbero i bachi alla quarta muta, vista la deficenza di foglia, li gettarono via; altri invece, la comperarono. I prezzi ai quali si quotò la foglia di gelso furono adirittura enormi; poichè da lire 11 al quintale, foglia con il legno, si passò ben presto a lire 20-30-35 e fino a 40; anzi mi fu dato vederne di quella della provincia di Bologna, giunta nella nostra, che si pagò lire 70 il quintale, ed in una condizione, che sembrava estratta da un silò.

Ricordo che allevamenti di 20 e perfino di 100 oncie, dovettero digiunare per 12 ed anche per 24 ore, senza dire di partite gettate via dopo la quarta muta, per vendere la foglia.

Questi fatti e queste cifre, non si ricordano nella nostra Provincia a memoria d'uomo; rimarranno nella storia della bachicoltura del Friuli, a dimostrare l'imprevidenza di non pochi allevatori.

La scarsezza di foglia lamentata tanto dai piccoli quanto dai grandi bachicultori, la credo dovuta a diverse ragioni; e mi spiego:

1. Molti comperano il seme senza curarsi di sapere, se le oncie sono di 25-27-30 grammi. Questo che è, e deve essere il primo dato da tenersi in conto, viene perciò trascurato, quindi non è da meravigliarsi se si va incontro a seri inconvenienti; poichè la quantità di foglia necessaria per allevare un oncia di 25 grammi, non è la stessa che occorre per allevarne una di 27, e

(1) Si manifesta generalmente dopo la quarta muta e specialmente verso la maturanza dei bachi. Dallo stesso nome della malattia, si può desumere l'aspetto di un baco che ne sia affetto. Esso acquista una speciale lucentezza per l'ingrossamento del corpo, ma poco dopo si raccorcia, prende un colore giallastro nelle razze gialle, latteo in quelle a bozzolo bianco. Infine la pelle si rompe e lascia colare un umore denso che passa in rapida putrefazione.
(Viglietto 1888).

(2) Giova notare intanto che oggidì s'incomincia a sospettare che anche il calcino possa avere origine microbica. Questa malattia è generalmente preannunciata da un mutamento di colore nel baco. Il quale diventa più o meno rossiccio; succede poi lo sviluppo della muffa, che investendo in ogni parte il baco col suo micelio bianco, gli dà l'aspetto calcinato. Recentemente il prof. Perroncito ha studiato bachi calcinati che presentavano questa colorazione rossa; e vi ha osservato la presenza di un Micrococco, del quale fece coltura sulle patate. La coltura si sviluppò in poco tempo, producendo sulla sezione della patata una macchia rosso-vinosa, e presentando tutti i caratteri di una colonia di *Micrococcus prodigiosus*. Simili colture, con simili risultati, furono fatte da Perroncito nella gelatina ed in altri ambienti. Perroncito tende a credere che il *Micrococcus prodigiosus* predisponga il baco ad essere attaccato dalla botrite; ma egli non ha potuto ancora provare che in tutti i casi di calcino sia presente, o lo sia stato, il micrococco cromogeno. Parrebbe intanto che colorazioni rosse insolite si presentino, non solo sui bachi, ma anche sulla farfalla e sulle ova del Bombice della seta (Giglioli 1888).

tanto meno una di 30. Infatti, tenendo come media che Cg. 800 a 1000 di foglia senza legno occorrano per 25 grammi di seme (1), invece per oncie di 27 ne abbisognano da 864 a 1080, ed oncie di 30, ne domandano 960 a 1200 Cg.

2. Credo anche, che diversi stabilimenti bacologici, per aumentare il loro credito, vendettero oncie con un numero di grammi superiore a quello stabilito. Per tal modo, chi riteneva di avere un determinato numero di oncie, o meglio un determinato numero di grammi, ne aveva uno molto superiore, ed ecco pertanto che i calcoli fatti dall' allevatore a nulla più servirono, e lo posero in serio imbarazzo, non sapendo come provvedere per alimentare l' eccedenza di bachi, non preveduta.

3. Un' altra causa risiede nelle cattive condizioni in cui si trovano i gelsi. Questa pianta, che una volta, anche nei climi settentrionali d' Italia, aveva una durata lunghissima, ora invece, la vediamo deperire dopo pochi anni (10 o 20) del suo impianto.

Tale deperimento, credo potrebbe trovare la sua ragione, nei seguenti fatti:

Potatura mal fatta, con strumenti poco taglienti e non in relazione allo sviluppo del gelso.

Pessima consociazione con piante erbacee e con piante arboree.

Sfrondatura eseguita tutti gli anni.

Per persuadersi quanto nociva sia questa pratica continuamente ripetuta, ricordo che i pochi gelsi vecchi che ci restano nei campi, furono allevati in quei tempi, in cui essendo la coltura del baco meno estesa di oggi, era bisogno di sfrondarli solo ogni 2 o 3 anni.

Deficenza di concimazione.

È opinione dei più, che il gelso con il nostro sistema di coltivazione, non ha bisogno di essere concimato; appunto, perchè quando si concimano le piante alle quali è consociato, si concima anche il gelso. Credo che bisogni pensare non solo ad un sistema di coltivazione diverso dall' attuale, ma anche ad una diretta concimazione, e ciò per provvedere alla durata della pianta, ed all' abbondanza del prodotto per cui si coltiva.

(1) Viglietto bachicoltura pag 7.

Cagioni nemiche.

L' operoso buon volere, le ingenti spese, tutto può essere reso vano, o quasi, per le cagioni nemiche, benchè tante volte esse sieno dovute all' inerzia, infingardaggine, o all' ignoranza del coltivatore, e rappresentino il castigo di cui egli è meritevole.

Distingueremo i malanni che possono colpire il gelso, in quelli provenienti dalle vicende atmosferiche, quelli che derivano da parassitismo vegetale e quelli che derivano da parassitismo animale.

Vicende atmosferiche

Fra queste notiamo la *grandine*, l'*eccessiva umidità* e le *gelate tardive.*

Parassitismo vegetale.

Notiamo il *Polyporus ignarius*, l' *Agaricus melleus*, la *Fumago mori* e la *Sphaerella mori.* (1).

Parassitismo animale.

Notiamo i *Bostrici* ed il *Diaspis pentagona.*

La campagna bacologica di quest'anno sarebbe stata certamente disastrosa, se gli allevamenti non fossero andati a dovere, e se i prezzi ai quali si quotarono i bozzoli (lire 3.80 - 4.00 - 4.50 - 4.75 - 5.00 e 5.10 al Cg.) non fossero stati tali da compensare le forti spese avute nell'acquisto della foglia.

Persuaso che le disgrazie aguzzano l' ingegno, considero questa campagna

(1) Gli antichi agronomi ritenevano che le foglie infette dalla *sphärella mori* somministrate ai filugelli, li facessero perire; più tardi si volle che v' inducessero malattia; oggi si ritiene invece, che i bachi rifiutano la parte della foglia che è infetta, e mangiano la sana. In tanta discordia di pareri, certo non è prudenza somministrare tali foglie guaste al filugello, dappoichè non si può supporre che possono essere normalmente sane le parti delle foglie interposte alle macchie. Se non si è potuto per via sperimentale provare quale specie di malattia provoca nel filugello la foglia infetta, non si può negare d'altronde che quel pasto è insano, e, come tale, dev'essere nocivo per il prezioso baco (Comes 1890).

bacologica, come un prezioso ammaestramento per l'avvenire. Credo che in seguito, gli allevatori acquisteranno meno seme, si accerteranno di quanti grammi sono le oncie, e penseranno un pochino anche ai gelsi, fino ad ora così irrazionalmente trattati. Mi auguro però, che il raccolto vada sempre come quest'anno, e che i prezzi si mantengano pure tali.

Dott. Domenico Rubini.

LA QUESTIONE DELLO ZUCCHERAGGIO DEI MOSTI

Sta bene che anche da questa estrema parte del Regno si faccia sentire una voce intorno alla Relazione che il sig. Ministro delle Finanze, sciogliendo una promessa del 1 luglio 1889, ha presentato alla Camera dei Deputati sulla concessione dello zucchero a dazio ridotto per l'industria enologica. L'argomento è della massima importanza e merita di essere largamente discusso, perchè solo in questo modo si potrà formare una pubblica opinione nell'argomento e sarà dato a chi sta in alto di conoscere i bisogni ed i giusti desideri del paese.

È noto come buona parte delle uve italiane scarseggino di sostanze zuccherine ed abbondino invece di acidi; come questi difetti si facciano sentire specialmente dopo la comparsa della peronospora e come per rialzare la forza alcoolica dei vini non si abbia altro rimedio che quello di aggiungervi zucchero o spirito di vino. A questo riguardo notano i più che l'alcoolizzazione dei vini, benchè dalla legge concessa col 25 per cento in franchigia di dazio, non risolve praticamente le difficoltà, sia perchè l'alcool non si immedesima tanto colle particelle del vino da non lascsiarsi avvertire disgustosamente all'olfato, sia perchè, o si usa alcool finissimo ed allora si eleva di troppo il prezzo del vino, o si usano gli alcooli greggi e malefici del comune commercio, ed in tal caso si pregiudica il vino ed insieme la pubblica igiene.

La miglior soluzione impertanto si è quella di fornire al mosto gli elementi che la vite per vicende atmosferiche, per infelice posizione di suolo o per difetto proprio, non ha potuto elaborare convenientemente e che, aggiunti, vengono poi, per spontaneo processo delle forze naturali, trasformati, meglio che l'arte non sappia, nel prodotto definitivo.

Ma usare a tale uopo uno zucchero raffinato, colpito da un dazio, come è in Italia, di lire 90 per quintale, non è cosa economicamente possibile, percui da ogni parte del Regno, Comizii Agrari società di possidenti, commissioni di viticoltura e di enologia e con essi lo stesso Consiglio superiore dell'agricoltura reclamarono più volte dal Governo una riduzione della tassa imposta sullo zucchero destinato all'enologia e la domanda fu talmente sentita che penetrò giànelle aule parlamentari, sicchè il Ministro delle Finanze fu ripetutamente invitato a presentare una relazione sui metodi più opportuni per facilitare lo zuccheraggio dei vini. Il Ministro stesso, penetrato dall'importanza della cosa e delle addotte ragioni e sollecitato anche dal collega dell'agricoltura, si fece a studiare l'argomento, ma, preoccupato delle possibili frodi alla finanza dello Stato, non seppe fare concrete proposte e si limitò ad una esposizione delle difficoltà incontrate e degli studi nella materia tantati senza completo successo.

Osserva la relazione ministeriale essere due i metodi per favorire lo zuccheraggio in discorso e cioè:

uno quello di trovare un mezzo con cui adulterare lo zucchero in modo che mentre non pregiudichi la bontà dei mosti, salvaguardi efficacemente i diritti del pubblico tesoro, rendendo lo zucchero sofisticato inservibile ad altri usi;

l'altro quello di denaturare gli zuccheri mescolandoli ai mosti, in misura prestabilita, sotto la vigilanza degli agenti finanziari. Quanto al primo sistema fu nominata una commissione di persone fra le più competenti nella materia e questa, dopo lunghi studi ed appasionate ricerche, potè presentare al Gover-

no uno specifico nello zucchero invertito, ottenuto dai migliori saccarosi ed addizionato con fegato di zolfo, ma questa sofisticazione non resistette al controllo del direttore del laboratorio centrale delle gabelle, il quale scoprì che, con un processo abbastanza semplice, si avrebbe potuto depurare le sostanze zuccherine e renderle così adatte ad altri usi del commercio.

Fallito il primo, non restava che di attenersi al secondo metodo, che è quello che si usa in Francia, ma anche quì all'onorevole Ministro si pararono innanzi tali difficoltà che egli, temendo di compromettere i redditi che la finanza consegue sullo zucchero, non ebbe il coraggio di adottarlo.

In Francia, egli osserva con altre parole, le operazioni di zuccheraggio avvengono, in picciol numero, *nei depositi autorizzati* di zucchero, ove si recano i mosti per le relative miscele, in grande proporzione *a domicilio* dei *produttori od acquirenti* dell'uva, sotto la sorveglianza della Regia e cioè di un personale apposito, ben organizzato e molto numeroso. In Italia codesto servizio ricadrebbe sugli uffici doganali, incaricati ormai di vegliare, sotto la direzione degli uffici tecnici di Finanza, anche sulla fabbricazione degli spiriti ed il personale, secondo il Sig. Ministro, sarebbe troppo ristretto e non convenientemente ordinato per disimpegnare la nuova funzione.

Egli aggiunge ancora che, dovendosi commisurare lo zucchero da concedersi sulla quantità dei mosti da conciarsi, non sarebbe agevole fissarne il rapporto, come pure che, dovendosi nel caso di esportazione dei vini, restituire la tassa di fabbricazione sullo spirito aggiunto oltre il dato legale di 11 gradi centesimali, potrebbe darsi il caso di fare tale restituzione a chi avesse aggiunto zucchero anzichè spirito.

Confida il Ministro si faccia presto l'ultimo passo per rendere più facile e pratica la concentrazione dei mosti, onde correggere i mosti deboli ed aspri e frattanto conchiude dichiarando:

a) dato l'ordinamento amministrativo dei tributi indiretti in Italia, allo stato delle cose, non è possibile di attuare un metodo simile a quello applicato in Francia col decreto presidenziale del 22 luglio 1885 metodo che, come si è veduto, non vince interamente le frodi;

b) data la necessità di una riduzione sensibile nella tassa di consumo sullo zucchero, senza di che la concessione non riescirebbe efficace all'industria enologica, i metodi di adulterazione sin qui suggeriti danno campo a tali controversie fra gli uomini di particolare competenza nella chimica e nell'enologia, da far ritenere all'Amministrazione che non possano garantire in modo sicuro la finanza contro il pericolo delle frodi.

Se, nonostante le considerazioni esposte, si volesse tentare l'esperimento della concessione di che si discorre, questa concessione:

a) dovrebbe essere accordata *pro tempore* e non in modo definitivo allo scopo di sperimentarne gli effetti così dirimpetto alle ragioni economiche, come a quelle fiscali:

b) dovrebbe esser limitata allo zucchero adoperato nella correzione dei mosti, escludendo dal benefizio la fabbricazione dei secondi vini;

c) dovrebbe essere subordinata a condizioni, le quali stabilissero un determinato rapporto fra lo zucchero da adoperare e il vino da fabbricare, con un limite estremo di forza alcoolica da conseguire nel prodotto compiuto.

S'intende che la concessione renderebbe necessario un aggravamento nelle spese di vigilanza, a carico dello Stato.

Si vede da ciò che il sig. Ministro non ha fatto altro che andare in cerca, coll'occhio quasi di un pessimista, di tutte le difficoltà che si schieravano innanzi e che non ha studiato nessuna delle tante risorse, che la mente acuta e pratica d'un finanziere avrebbe certamente escogitato, qualora si fosse impegnato a volerne trovare l'uscita.

E desta meraviglia il leggere che la relazione fu estesa, d'accordo col Ministro d'agricoltura, industria e commercio, imperocchè, mi duole il dirlo, a nessuno meglio che a lui era nota l'importanza della domanda e spettava di farne la difesa sino alla vittoria. In caso consimile in Francia il suo collega avrebbe minacciato una crisi, imperocchè colà gli uomini sanno volere ad anche imporsi a certe difficoltà.

E per vero, una soluzione favorevole non poteva mancare, dappoichè la stessa

relazione accenna nella sua chiusa alla possibilità di un esperimento *pro tempore.*

Ammesso pure che il sistema della sofiisticazione dello zucchero non fosse peranco da accettarsi, siccome quello che sinora non offre tutte le volute garanzie contro le frodi, non potevasi non ricorrere all'altro della diretta sorveglianza degli agenti finanziari.

Non era certo ostacolo insormontabile quello del personale ristretto, perchè questo avrebbe potuto essere ordinato pel momento in modo abbastanza appropriato, sia pure con qualche apparente aumento di spesa a carico dello stato. Abbiamo detto apparente perchè, come vedremo più innanzi, lo stato dovrebbe guadagnarne piuttosto che perderne.

Per molto tempo le operazioni di zuccheraggio saranno assai limitate, sia perchè certi portati del progresso durano fatica a farsi strada nelle popolazioni, sia pel grande frazionamento della proprietà nelle zone viticole, sia perchè le operazioni stesse si restringerebbero a quelle sole regioni, dove i mosti non hanno sufficienti principi zuccherini.

Nè sembra che questo servizio degli agenti finanziari coincida proprio esattamente e vada ad incagliarsi con quello della campagna distillatoria, come accenna la relazione ministeriale, imperocchè le vinaccie abbisognano di certo tempo ad'ammanire gli alcool e la relativa distillazione non può seguire utilmente prima almeno d'un mese dall'ammostamento.

Ma se anche si rendesse indispensabile una qualche riforma nel personale amministrativo dei tributi indiretti ed un piccolo aggravio per un certo aumento nel personale, non per questo scapiterebbe la pubblica finanza.

In Italia la produzione dello zucchero è minima e lo si importa per la massima parte. In Francia invece la cosa è affatto al contrario. Colà il dazio sugli zuccheri presentemente di lire 60 al quintale ed è ridotto a lire 25 per lo zucchero destinato a rialzare la forza dei vini. Secondo la ripetuta relazione ministeriale, nell'anno 1888 furono ivi occupati 124, 091 quintali di zucchero per la correzione dei mosti e 263,539 per la preparazione dei secondi vini e nel 1889, in cui fu scarso il raccolto delle uve, quintali 43, 833 pei mosti e 159438 pei secondi vini.

I vini correti in tal modo sempre secondo la relazione ministeriale, furono :

Anni	vini primi	vini secondi
1888	Ett. 1,804.887	1,828.005
1889	„ 684.608	1,103.763

In Italia il consumo dello zucchero per l'uso di che parlasi, sarebbe di gran lunga minore, ma egualmente abbastanza rilevante, ed il benemerito Circolo enofilo italiano dimostrò già con un memoriale del 1885, che ritenuto di zuccherare un quinto del raccolto del vino nazionale e cioè 6 milioni di ettolitri, nella misura di 5 chilogrammi per ettolitro, la R. finanza, riducendo il dazio dello zucchero a lire 20 al quintale, percepirebbe *10 milioni* di lire. Questi milioni potrebbero salire a 15 se anche il dazio si fissasse nella cifra, ancora conveniente, di lire 30 al quintale.

È codesto un calcolo che permette di affrontare coraggiosamente il problema e che assicura con tutta tranquillità il pubblico tesoro, sia pel maggior aggravio derivante dall'aumento del personale, sia per le piccole frodi che potessero avvenire, anche qui come avvengono ed avverranno sempre anche nei più perfezionati sistemi di tassazione.

Ma questo vantaggio sarebbbe ben molto minore in confronto di quello che ricaverebbe l'enologia italiana, la quale così avrebbe modo di perfezionarsi, di accreditarsi sempre più e di aprirsi l'adito ai mercati più lontani e di maggior consumo malgrado le difficoltà dei dazi protettori.

E conviene notare che questa sarebbe tutta richezza creata, senza far danno, o concorrenza a qualsiasi cespite governativo e sarebbe perciò più che inconsulto, fatale il persistere nell'arrestarne lo sviluppo.

L'Italia meridionale ha il sole non meno che la natura del suolo per potenti alleati e, fatte poche eccezioni, per le zone elevate sul livello dei mari, non abbisogna di zuccheri per fortificare i suoi vini e, sotratta, come è, a certe vicende atmosferiche, può far calcolo fondato sul suo prodotto, ma per l'Italia centrale e specialmente per la settentrionale, sempre incerta nei prodotti, lo zuccheraggio dei vini si rende ormai indispensabile.

In Friuli, per esempio, sia per le stagioni poco regolari, sia per la dominante varietà di viti, la gran parte dei vini

raggiunge appena otto gradi centesimali di alcool ed ognuno comprende facilmente come sarebbe una vera provvidenza il poter, senza gran costo, addizionar zucchero al mosto.

Il Ministro poi vorrebbe in ogni caso esclusa dal benifizio del dazio ridotto la fabbricazione dei secondi vini, specialmente per evitare che questi vadano a far concorrenza ai vini di prima spremitura, segnatamente negli anni di qualche abbondanza e perchè non resti scemato il prestigio di questi. In massima noi potremmo dissentire da questa opinione perchè i vini buoni si distinguerebbero già abbastanza per proprio merito ed in annate di pletora di vini, non si sentirebbe più la spinta ed il tornaconto a fabbricare i secondi, mentre negli anni di scarsità di uve, tornerebbe di grande utilità poter, sull'esempio di Francia, supplire con un vino secondo, sano ed anche serbevole, ma non saremo noi che pretenderemo troppo per non ottenere nulla e perciò ci rassegniamo a questo diniego, massime se per tal maniera, sarebbe di molto agevolato il compito principale del personale di finanza.

Dopo ciò perdono d' importanza anche le altre eccezioni della relazione ministeriale, avvegnacchè pare sia abbastanza generale il concetto di proporzionare lo zucchero nella misura di 5 chilogrammi per ettolitro di mosto ed a mezzo dei sindaci, degli agenti delle tasse e di altre cariche, sarà dato di rilevare abbastanza da vicino la quantità di uve prodotte da un proprietario o messe assieme da un acquirente.

Se poi in taluno degli incontri, del resto non tanto frequenti, si venisse a quella di restituire ad un esportatore di vini la tassa per l'alcool ottenuto col zuccheraggio, anzichè coll'aggiunta di spirito, conviene riflettere che il produttore avrebbe di già antecipato la tassa pagata sullo zucchero oltre il prezzo di costo, e che così le partite sarebbero, o quasi, pareggiate.

Ma in questa, come nelle altre grandi aziende, conviene badare alle risultanze generali, pensando che è umanamente impossibile impedire alcuni inconvenienti e che sarà demandato, alla pratica ed alla perfettibilità dei sistemi, il compito se non di toglierli, di ridurli al minor numero possibile.

Daltra parte poco affidamento potrebbe farsi sul mosto concentrato per alcoolizzazione dei vini, perchè questa industria fa appena i primi passi e ci vorrà del tempo prima che possa risolvere il problema in modo economico.

Per noi invece è urgente e imprescindibile il provvedimento che chiediamo. L'epoca nostra è epoca di crisi economica e la nostra generazione abbisogna di immediate risorse impegnata come è, con uno slancio febbrile e forse troppo ardito, nell'opera di trasformazione.

Gli agricoltori italiani confidano che le loro eccellenze della Finanza e dell'agricoltura vorranno porsi nuovamente all'opera coll'attività e col buon volere che li contraddistinguono e che per quando la Camera avrà ad occuparsi della relazione presentata, essi avranno apparecchiato il regolamento un opportuno ordinamento nel personale di finanza, così che si possa, senz'altro, votare la riduzione della tassa.

Noi siamo ammiratori dell'on. Seismit Doda; lo sappiamo esser stato fautore delle leggi per l'abolizione della tassa sul macinato e per la riduzione della tassa sul sale; lo abbiamo veduto modificatore della legge sugli spiriti, che colla sua esagerazione aveva essiccato una fonte di ricchezza nazionale e gli auguriamo che possa legare il suo nome anche alla legge sulla riduzione del dazio per l'industria enologica.

P. Biasutti
Presidente
della Commissione Viticola enologica di Udine.

Il Circolo Enofilo Italiano sedente in Roma ha diretto il seguente *memoriale* a sua eccellenza il Ministro delle Finanze per la concessione dello zucchero a dazio ridotto per l industria enologica:

Eccellenza!

Il Circolo Enofilo Italiano presentava il 20 dicembre 1885 al ministro delle finanze, Magliani, un *memoriale* assai esteso, col quale si chiedeva la riduzione del dazio pel lo zucchero destinato alla correzione dei vini aspri e poco alcoolici, nonchè alla fabbricazione dei secondi vini.

Dopo la presentazione di quel *memoriale* vennero ordinati dal ministro delle finanze,

d'accordo col ministro di agricoltura e commercio, gli studi di una Commissione speciale per ricercare un metodo efficace per la sofisticazione dello zucchero, destinato ad uso enologico, affinché la finanza fosse sicura che esso venisse destinato esclusivamente a tale uso.

In seguito a questi ultimi studi, è stata redatta dall' E. V. una relazione « sulla concessione dello zucchero a dazio ridotto per l'industria enologica, » che da'ccordo con S. E. il ministro di agricoltura, fu presentata alla Camera dei deputati nella tornata del 7 maggio scorso.

Non appena tal relazione fu resa di pubblica ragione, il Circolo Enofilo Italiano, il quale ha lo scopo precipuo di tutelare gli interessi dell'industria enologica nazionale ha ritenuto opportuno d'indire una pubblica *Conversazione enologica* all'effetto di prendere conoscenza della relazione dell' E. V. come una simile conversazione era stata tenuta l'11 dicembre 1885; quando la Camera approvava coll'*omnibus finanziario* l'aumento del dazio sugli zuccheri. Nella conversazione del 1885 fu discussa la necessità di chiedere una riduzione di dazio per lo zucchero destinato alla vinificazione, e fu deliberato il succitato *memoriale* del 20 dicembre.

Nella recente conversazione, che fu tenuta il 4 luglio corrente, venne deliberato ad unanimità il seguente *Ordine del giorno:*

« Il Circolo Enofilo Italiano, compreso « dell'importanza che avrebbe un'immediata « risoluzione della questione relativa allo zuc- « cheraggio dei mosti a dazio ridotto in sus- « sidio dell' enologia, specialmente in vista « dello sviluppo allarmante che ha preso in « quest'anno la peronospora, fa voti perchè « il Governo provveda di urgenza ad accor- « dare la riduzione di dazio alle condizioni, « già dallo stesso ministro delle finanze of- « ferte nella sua relazione alla Camera dei de- « putati, e delega alla presidenza la nomina « di una Commissione la quale rediga un « *memoriale* da presentarsi nel più breve « tempo possibile al ministro delle finanze. »

Onorati perciò dalla presidenza del Circolo Enofilo Italiano dell' incarico di presentare all'E. V. l'*ordine del giorno* deliberato il 4 luglio corrente, ci permettiamo sottoporre all'approvazione dell' E V. le seguenti considerazioni.

Anzitutto, ringraziando l' E. V. di aver chiuso la relazione presentata alla Camera dei deputati, col mostrare la possibilità di poter tentare l'esperimento della concessione dello zucchero a dazio ridotto, facciamo viva istanza all' E. V. — sicuri di essere in questo interpreti dei desideri dei produttori di vino, specialmente dell'Italia settentrionale e centrale, nonchè di una parte dell' Italia meridionale — affinchè questa concessione venga applicata nella prossima vendemmia, sia pure *pro tempore*, come l' E. V. accenna nelle conclusioni della relazione, cioè a dire limitata per ora al periodo della vendemmia prossima.

Questa concessione è tanto più necessaria quest'anno, poichè, come è noto all'E. V., la peronospora è oramai comparsa in tutte le regioni italiane, ed in alcune di esse ha attaccato i vigneti in modo così veemente che finora non se ne era riscontrato l'eguale. È a tutti noto che i vini prodotti da uve peronosporate, riescono di gran lunga meno alcoolici di quelli di uve sane, e che la migliore correzione per simili vini è quella dell'aggiunta dello zucchero durante la fermentazione del mosto, finchè l' industria non potrà dare a buone condizioni il mosto concentrato.

Per convalidare queste nostre affermazioni, ci piace riportare le deliberazioni sull'argomento approvate ad unanimità nella recente *Riunione viticola internazionale di Roma*, le quali così suonano:

« Le uve provenienti da viti peronosporate « danno in generale un vino poco colorito, « acerbo, poco alcoolico, che si chiarifica dif- « ficilmente, ed è più soggetto degli altri alle « alterazioni.

« Sarà utile correggere il mosto coll'ag- « giunta:

« *a)* di mosto concentrato per evapo- « razione nel vuoto, oppure per congelamento;

« *(b* di zucchero di canna, bianco, puro, « od anche di quello convenientemente dena- « turato. »

E giacchè l'E. V., nella sua relazione alla Camera, ha voluto tener parola della nuova industria del mosto concentrato « come quella che rende meno urgente la concessione dello zucchero a dazio ridotto », ci sia permesso os-

servare che questa industria è tuttavia nello stadio sperimentale — essendo stata appena tentata su piccola scala da una fattoria siciliana — e prima che essa sia avviata nello stadio veramente industriale, da far concorrenza cioè allo zucchero di canna, occorreranno ancora degli anni. Infatti essa non è industria nuova, ma è stata raccomandata già da più di un decennio, e se non si è sviluppata, lo è stato perchè, per svolgersi col tornaconto industriale, essa ha bisogno di pagare le uve a prezzo bassissimo. Ora questi prezzi bassi si fanno soltanto nelle annate di abbondante raccolto, in quelle annate cioè nelle quali la peronospora non arreca danni, e nelle quali è naturalmente meno sentito il bisogno di correggere i mosti.

Mentre anche noi crediamo opportuno di non insistere sulla denaturazione dello zucchero destinato ad uso enologico, dopo la controversia sorta fra i chimici della Commissione ministeriale per lo zuccheraggio ed il direttore del Laboratorio chimico centrale delle gabelle, ci auguriamo che col tempo nuovi studi vengano a gettare miglior luce sull'argomento, ed intanto ci sembra conveniente che anche in Italia venga adottato presso a poco il metodo francese per la concessione dello zuccheraggio a dazio ridotto, cioè a dire la sorveglianza diretta della finanza.

Ed a questo proposito a noi pare che le preoccupazioni manifestate dall'Eccellenza Vostra nella relazione alla Camera dei deputati, sulla necessità di un numeroso personale di finanza per la sorveglianza dello zuccheraggio, siano un po' troppo pessimiste.

Anzitutto prima che lo zuccheraggio entri nella comune pratica di vinificazione e della più gran parte dei viticoltori, dovrà scorrere lungo tempo, perchè essi dovranno convincersi coi fatti che tal pratica tende realmente a migliorare il loro vino, e che quella maggiore spesa che essi antecipano riuscirà loro veramente giovevole. È noto a tutti che le vigne italiane sono per la maggior parte in mano di piccolissimi e non molto intelligenti proprietari. Costoro chiederanno con molta lentezza il benefizio dello zucchero a dazio ridotto, perchè dovranno vincere in certo modo anche qualche utopia, che hanno i consumatori dei piccoli paesi relativamente ai vini di pura uva, e quindi tale zucchero verrà, almeno per i primi anni, richiesto solo dai produttori di vini più intelligenti, e che veramente hanno compreso l'avvenire del nostro progresso enologico.

Se poi si pensa che non tutte le regioni d'Italia avranno bisogno di correggere i loro mosti collo zucchero, ma che questa correzione sarà limitata alle zone viticole dell'Italia settentrionale e centrale, ed in piccolissima parte a quelle della pianura meridionale apparisce evidentemente che la vigilanza fidovrà essere sì gravosa come ritiene l'Eccellenza Vostra, e che essa potrà quasi totalmente esercitarsi dal personale ordinario degli *Uffici tecnici di finanza*, tanto più che le operazioni dello zuccheraggio si limitano ai pochissimi giorni della vendemia, e che la campagna distillatoria, nelle zone settentrionali e centrali, comincia molto tempo dopo la vendemia, giacchè si usa in generale tenere i vini un po' a lungo nel tino in contatto delle vinaccie.

Desiderosi che lo Stato nell'interesse dell'industria enologica nazionale, e forse anche nel proprio interesse, come dimostreremo più innanzi, esperimenti la concessione dello zuccheraggio a dazio ridotto, conveniamo per ora nella proposta fatta dall'eccellenza Vostra nella sua relazione, di concedere tale zuccheraggio per la sola correzione dei mosti, escludendo la fabbricazione dei secondi vini, quantunque noi riteniamo che anzichè danno, verrebbe allo Stato un non lieve vantaggio dalla generalizzazione in Italia dello zuccheraggio, sia per la correzione dei mosti, sia per la fabbricazione — specialmente in annate di scarso raccolto — di buoni ed igienici secondi vini.

E giacchè qui cade acconcio, ci permettiamo ripetere alla E. V. il voto emmesso dal Circolo Enofilo italiano nel *Memoriale* del 1885, relativamente alla quota della riduzione del dazio sullo zucchero. In quel *Memoriale* si esprimeva il voto che il dazio per lo zucchero ad uso enologico venisse portato a 20 lire al quintale, e noi oggi riaffermiamo tal voto, incoraggiati in ciò dalle seguenti parole scritte dall'E. V. nella relazione più volte citata: « *data la necessità* « *di una riduzione sensibile nella tassa di* « *consumo dello zucchero, senza di che la*

« *concessione non riescirebbe efficace all'in-*
« *dustria enologica, ecc.* »

L'E. V. nelle conclusioni alla sua relazione alla Camera dei deputati, dimostra giustamente la necessità di subordinare la concessione dello zuccheraggio a dazio ridotto « a condizioni, le quali stabilissero un deter- « minato rapporto fra lo zucchero da adope- « rare ed il vino da fabbricare. » Noi crediamo che questo rapporto potrebbe stabilirsi equamente, limitando la concessione a soli 5 chilogrammi di zucchero per ogni quintale di uva pigiata, lo che corrisponderebbe da $2\frac{1}{2}$ a 3 gradi di alcool per ogni ettolitro di vino.

Abbiamo accennato più sopra che sarebbe interesse dello Stato la concessione del dazio ridotto sullo zucchero destinato all' enologia. Ciò fu dimostrato anche nel *Memoriale* del nostro Circolo in data 20 dicembre 1885 con larga copia di cifre.

Prendendo infatti quelle cifre, e riducendole alla semplice concessione dello zucchero per la correzione dei mosti — ogi richiesta — noi troviamo che generalizzandosi l' uso dello zuccheraggio dei mosti, esso potrebbesi molto facilmente applicare allo zuccheraggio di un quinto del raccolto vinicolo italiano, cioè a dire a 6 milioni di ettolitri di vino, corrispondenti a 10 milioni di quintali di uva. Ora, aggiungendo 5 chilogrammi di zucchero ad ognuno dei 10 milioni di quintali di uva, si adopererebbero 500,000 quintali di zucchero, i quali a lire 20 al quintale importerebbero un dazio di 10 MILIONI DI LIRE, delle quali probabilmente lo Stato non ne incasserebbe alcuna, se non facesse riduzione di sorta per lo zucchero destinato alla correzione dei mosti.

Dal fin qui detto risulta chiaramente il seguente dilemma. O lo zuccheraggio dei mosti a tassa ridotta va ad applicarsi molto lentamente, per la poca fede nel progresso enologico dei picccoli produttori dei vini, come abbiamo dimostrato dapprima, ed in tal caso le spese di sorveglianza fiscale saranno assai limitate, e tali da non danneggiare l'erario dello Stato. O lo zuccheraggio verrà generalizzato — come è da augurarsi che avvenga col tempo, nell'interesse dell' industria enologica — ed allora gli introiti che la Finanza pubblica ricaverà da questo maggior consumo di zucchero, saranno bastevoli a pagare largamente le maggiori spese di sorveglianza fiscale, lasciando anche qualche milione di lire nette da segnarsi nel bilancio di entrata.

Eccellenza !

Concludendo sulle osservazioni che ci siamo permessi di svolgere nel presente *Memoriale*, abbiamo l' onore di presentare all'E. V. i seguenti voti:

1° Che la concessione dello zucchero a dazio ridotto, limitatamente alla sola correzione dei mosti, venga accordata per esperimento in occasione della prossima vendemmia,

2° Che tal concessione venga ristretta alla sola aggiunta di 5 chilogrammi di zucchero per ogni quintale di uva pigiata, e per la sola fabbricazione dei primi vini;

3° Che il dazio sullo zucchero in questa concessione venga possibilmente ridotto a lire 20 il quintale.

Roma 12 luglio 1890.

La Commissione

A. TOALDI, *deputato al Parlamento*, presidente — G. L. BASETTI, *deputato al Parlamento*. — F. PENSERINI, *deputato al Parlamento*. — G. DEL TORRE. — P. DI TUCCI. — O. FOCARDI. — G. FRASCARA. — G. MORI. — G. OSTINI. — R. PINI.

RIUNIONE VITICOLA INTERNAZIONALE IN ROMA

Ora che la peronospora trovasi pur troppo diffusa in ogni luogo e siamo nel periodo della sua massima invasione non sarà fuor di luogo leggere la seguente relazione che parla dello *sviluppo della peronospora nei diversi paesi viticoli: risultati ottenuti specialmente nella campagna 1889 dai diversi rimedi, vitigni ritenuti più resistenti* — Relatore generale: prof. Gino Cugini direttore della r. regia Stazione agraria di Modena.

SIGNORI! — Quando la Commissione ordinatrice del nostro Congresso che ha radunati in questo luogo per un intento comune i più illustri viticoltori e scienziati d'Europa, mi fece l' onore di nominami relatore del quesito che

ora vi è sottoposto, rimasi lungamente in dubbio se dovessi accettare l' onorevole incarico; perocchè mi pareva che a riferire intorno allo sviluppo della peronospora nei diversi paesi viticoli ed agli effetti in essi avuti dai diversi rimedi, fosse molto più adatto uno straniero, il quale ci avrebbe almeno recati dei dati raccolti di persona nel suo paese, mentre io dovrò necessariamente limitarmi a riferire quel che si è letto nei giornali agricoli e che quindi tutti voi probabilmente già conoscete. Si aggiungeva a questa un' altra ragione di esitanza, ed era che il tempo nel quale avrei dovuto compiere la mia relazione era eccessivamente limitato, talchè prevedevo che essa sarebbe riuscita un lavoro pressochè improvvisato.

Però il desiderio vivissimo di assistere a questo congresso, ove tante belle e buone cose sapevo che avrei potuto imparare, ed il timore che il mio rifiuto cagionasse imbarazzi alla Commissione, mi indussero ad accettare.

Ed è perciò che mi trovo ora innanzi a voi in qualità di relatore, animato per altro più dal desiderio di apprendere dalle vostre discussioni nuovi fatti, che dalla speranza di riferire a voi cose che già non sappiate.

E mi lusingo che nella discussione che seguirà la mia relazione, gli stranieri che sono intervenuti a questo congresso, vorranno completare il mio riferimento dove esso è più deficiente, dandoci notizie sull' andamento della malattia nei loro paesi, sull'effetto dei vari rimedi e comunicandoci le osservazioni che avessero fatte intorno alla resistenza dei diversi vitigni.

L' infezione peronosporica nel 1889 presentò in tutta Europa il carattere di una inusitata gravità, sicchè il raccolto sarebbe quasi ovunque andato interamente perduto, se per buona ventura l' applicazione dei rimedi non lo avesse impedito. Questo sappiamo dai giornali agrari dei diversi paesi, ma siccome ancora non sono state pubblicate le relazioni sullo sviluppo e l' andamento della malattia, non posso, come dovrei per rispondere convenientemente alla prima parte del tema che debbo trattare, tracciarvi un quadro completto dell' andamento dell' infezione nelle principali contrade viticole d' Europa. Soltanto per la Francia mi è possibile riferirvi qualche dato meno incompleto: sappiamo infatti che la malattia si manifestò molto di buon'ora, sicchè il Pulliat ne riscontrò la presenza nelle sue collezioni alla scuola di Montpellier nella terza decade di maggio sui vitigni europei e sui Jacquez, e nella stessa epoca fu costatata a Vedènes dall' ingegnere Liotier che lo riferì in una corrispondenza al giornale *La Vigne Amèricaine* ed in breve il sud-ovest della Francia fu invaso dalla malattia rimanendo per ogni dove assodato che la peronospora si sviluppava specialmente dopo le pioggie e nelle giornate nebbiose.

Verso la metà di giugno era già invaso anche il mezzodì della Francia fino all' Ardèche, venendo colpite non solo le foglie, ma benanche i grappoli.

Nè la stagione fu tale nel mese di giugno da arrestare la malattia, chè anzi le pioggie ed i temporali frequenti, alternate con giornate caldissime, ne favorirono lo sviluppo in modo inquietante, rendendo molto difficile la difesa dei vigneti specialmente nelle pianure e nei terreni freschi.

Procedendo la malattia, le vigne in piano avevano già perduto gran parte delle loro foglie in agosto nella Borgogna, nel Lionese, nel Bugey, nel Bordolese, e nella Francia meridionale, mentre nelle stesse regioni i vigneti di collina erano in condizioni assai migliori. E nemmeno furono risparmiati il centro ed il settentrione della Francia, giacché anche in esse regioni la malattia infierì come nelle altre, e trovo menzionato che nel Cantone di Genève (Haute-Savoie) il mildew infierì nel 1889 con una violenza fino allora sconosciuta. Sarebbe ora difficile calcolare le perdite subite dalla Francia in causa della peronospora, e trovo soltanto in un rapporto del direttore della Stazione agronomica di Nantes alla Società nazionale d' agricoltura che le perdite nella Loire inferiore sono colcolate di tre milioni di lire.

Passando ora ad altri paesi, trovo che nella Svizzera il raccolto fu scarso e cattivo in causa della peronospora, i danni prodotti dalla quale furono anche aumentati dal freddo precoce del settembre.

La Spagna, il Portogallo ebbero a soffrire anch' esse danni assai gravi ed in quest' ultimo paese la provincia di Minho non ebbe che un terzo di raccolto, e le provincie di Barraida, Beira-Alta, Estremadura, un mezzo raccolto.

Nel' Istria, stando ad un rapporto manoscritto inviato dal professore Hugues a questo Congresso, la malattia si manifestò fra la seconda e la terza decade di giugno e presentò quattro momenti di maggiore intensità: il 6 e 20 luglio, il 9 agosto ed il 20 settembre, alternati con altrettanti periodi di decrescenza del male. Il professore Hugues ebbe a notare che lo sviluppo della malattia fu sempre concomitante allo spirare di un vento sciroccale caldo ed umido, il quale, siccome fu dominante nell'estate, fece assumere tale intensità alla malattia che nel mese di agosto molte contrade viticole dell' Istria presentavano l'aspetto che negli anni normali hanno in novembre, e in molti territori non si ebbe alcun raccolto, mentre nei più fortunati se ne ebbe appena uno mediocre.

Altre notizie non ho potuto raccogliere per l' Europa; aggiungerò che nella California la nebbia che dominò durante l'agosto nella contrada detta *La Costa* fece sviluppare la peronospora in modo da produrre enormi danni, come ne produsse nella contrada *Sonoma*, mentre la vallata di *Livermore*, le terre della missione di *Saint Joseph* e la vallata di *San Joaquin*, furono un po' meno colpite per la diffu-

sione del Carignan, vitigno francese che soffre meno degli altri.

In mezzo a questa iliade di guai una ridente oasi è costituita dalle terre del Capo di Buona Speranza, nelle quali, secondo il Mouillefert che vi si recò per ragioni di studio, la peronospora è ancora fortunatamente sconosciuta.

Vengo ora a parlare degli effetti avuti dai diversi rimedi, avvertendo che tutte le notizie che sono venute a mia conoscenza si riferiscono alla Francia, meno quelle contenute nei già citato rapporto del prof. Hugues che sono relative all' Istria.

E sono lieto di constatare che se negli anni precedenti si riconobbe l'efficacia dei preparati cuprici per combattere la peronospora, il 1889 si può dire che segna l'apoteosi di essi e specialmente della poltiglia bordolese che è da tutti riconosciuta come il rimedio più energico e sicuro.

Certamente non è ancora terminata la lotta fra i sostenitori delle polveri e quelli dei liquidi, giacchè anche nella riunione viticola tenutasi a Montpellier sul finire dello scorso anno, vi fu una viva discussione in proposito, essendo tra i sostenitori dei liquidi Foëx, De Ricard, Laurent, fra quelli delle polveri il senatore Gaston Bazille e Marès.

Però la maggior parte degli scienziati e dei pratici riconoscono la superiorità dei liquidi alle polveri, e soltanto in alcune regioni della Francia, ad esempio, nel Mezzodì, si dà la preferenza alle polveri. Pur tuttavia in un caso tutti si accordano a consigliare le polveri ed è quando trattasi di combattere la peronospora sui grappoli, sembrando addimostrato che in questo caso i liquidi hanno minore efficacia che le polveri. E la ragione di ciò sta probabilmente nel fatto che i liquidi per la rotondità, la levigatezza o la pruinosità degli acini non possono, perchè prontamente scivolano a terra, penetrare negli interstizii fra gli acini e bagnare i peduncoli di questi impedendo lo sviluppo del fungo. La polvere usata in questo caso può essere la solfosteatite cuprica, la polvere David che a molti hanno dato buoni effetti, ma in generale si preferisce lo solfo cuprico, specialmente perchè con esso si combatte anche l'oidio. A me non sembra però che questo sia il migliore dei rimedi polverulenti, e preferirei sostituirvi una polvere più aderende e meno facile ad essere esportata dal vento e dalla pioggia, come sarebbero quelle sopra indicate, e l'argilla mista a solfato di rame.

Tra i rimedi liquidi si trovò nello scorso anno quasi da tutti più efficace la poltiglia bordolese, e quasi tutti si attennero alle dosi mediocri, per solito facendole contenere dall' 1 all'1 $^1/_2$ per conto di solfato di rame.

Potrei citare una folla di viticoltori francesi che nei giornali riferirono i buoni effetti avuti dall' uso delle poltiglie bordolesi; ma mi limito a fare poche citazioni fra le maggiormente importanti: alla Società Nazionale d' agricoltura di Francia il signor Chambrelent riferì che nello scorso anno in tutto il Bordolese non fu usata che la sola poltiglia ed il mildew fu combattuto nel modo il più efficace, sicchè, meno in pochi punti dove l'incuria o l'inesperienza di alcuni lo impedì, la malattia scomparve. Il visconte di Sain-Pol in un rapporto inviato al nostro Congresso, afferma che la poltiglia costituì quasi dappertutto in Francia il migliore rimedio, e finalmente la già citata riunione viticola di Montpellier, malgrado la presenza di sostenitori delle polveri, valorosi come il Bazille ed il Marès, riconobbe e proclamo la superiorità dei liquidi.

E questo a me pare perfettamente logico e naturale, essendo in modo indiscutibile addimostrato e prima che da altro dal fatto stesso che fece conoscere al Millardet la potenza tossica del rame per la peronospora, che le forme più efficaci del rimedio sono l'ossido idrato ed il carbonato di rame e non il solfato di rame.

È quindi perfettamente naturale che azione eguale o quasi a quela della poltiglia debbano avere le poltiglie al carbonato di soda, e se l'acqua celeste che contiene il rame nella stessa forma che le poltiglie, dà, in generale, risultati assai inferiori, ciò si deve, a mio vedere, attribuire a che la dose del rame in questo preparato è molto limitata.

Sebbene però tutti constatino l' efficacia delle poltiglie, fu notato in Francia nello scorso anno dall'ingegniere Liotie nel dipartimento di Vaucluse e dal Puliat in tutta la vallata della Saone che in parecchi piunti l'intensità e la violenza del male furono così grandi che anche ripetuti trattamenti non riuscirono a frenarle. Questo però non deve scoraggiarci, giachè rimane fermo che nella grande maggioranza dei casi i sali di rame vincono l'infezione, e specialmente la prevengono se a tempo furono applicati.

Rimane ora a trattare l' ultima parte del quesito, quella cioè che riguarda la resistenza dei vitigni alla peronospora.

A questo proposito noterò anzitutto che ogni qualvolta si manifesta una nuova malattia della vite, tosto si accenna a varietà che ad essa resistono: si è fatto ciò per l'oidio, si è fatto per la fillossera, si fa ora per la peronospora. Ma in generale, il numero dei vitigni ritenuti resistenti va via via diminuendo quando si osservano i fatti per una serie di anni ed in condizioni diverse, giacchè è molto probabile che la resistenza delle diverse varietà di vite ad una malattia non sia che relativa ed in molta parte collegata alle condizioni in cui si trova la pianta allorchè viene attaccata ed alle condizioni di sviluppo della malattia.

Ciò è vero specialmente per la peronospora, e credo che una delle circostanze che molto influiscono sulla resistenza alla peronospora sia lo stato dei tessuti al momento dell' invasione della malattia, cosicchè può essere che negli

anni di invasione tardiva siano o appaiano resistenti i vitigni a germogliamento precoce, mentre che se la malattia fosse comparsa più presto, gli stessi vitigni forse sarebbero stati attaccati. Nè bisogna dimenticare che le condizioni in cui si trova il vitigno di maggiore o minore umidità di suolo e di aria, di esposizione, di modo di allevamento, possono grandemente influire sul grado di resistenza, rendendo i tessuti più o meno acquosi e quindi più o meno suscettibili ad essere attaccati, dal che si spiega benissimo come uno stesso vitigno in alcuni luoghi sembri resistente, in altri no.

Queste avvertenze furono fatte già nel 1882 dal prof. Garovaglio, direttore del Laboratorio crittogamico di Pavia, il quale fu dei primi fra noi a studiare la peronospora. Egli infatti fin d' allora scriveva:

« Per conoscere il grado di resistenza delle viti alla peronospora devesi tener calcolo non solo della varietà del vitigno, ma sì ancora del modo di coltivazione, della natura del suolo, dell' età, della guardatura di cielo, dell' altezza sul livello del mare, dell' essere difesa o no da riparo, e di altre circostanze, molte delle quali sfuggono alla più attenta indagine. Così a noi è avvenuto d' osservare sulle sponde del Lago di Como alcuni filari di una data varietà, poni l'Isabella (americana), affatto immune dal parassita, altri filari lí presso, oltremodo malconci. »

E più recentemente il Foëx nella sua opera, *Cours complet de viticolture*, pag. 447, scriveva quanto segue:

« Tutti i vitigni non sono egualmente accessibili all' azione della peronospora egualmente che per l' oidio; si é constatato che certuni fra essi erano pressochè immuni dalla malattia, mentre altri ne erano fortemente colpiti. Questi effetti del male non sono sempre gli stessi, in un modo relativo: certi anni, le differenze nello stato di due vitigni che sembravano comportarsi in maniera analoga di fronte al parassita, si accusano assai fortemente: altre volte è il contrario che avviene.

Questa incostanza negli effetti della peronospora rispetto ad uno stesso vitigno, risulta probabilmente dallo stato dei tessuti delle foglie al momento della germinazione dei conidii ».

Io ho fatto molte ricerche per arrivare a sapere quali sono i vitigni meglio resistenti, ma ho trovato molte contradizioni spiegabili colle accennate considerazioni: in generale si nota che le viti americane sono più resistenti delle europee, e fra le più resistenti si citano le Riparie selvatiche ed i loro derivati e le Rupestris, quantunque anche queste possano in particolari condizioni essere attaccate: così io osservai nel 1888 una fortissima infezione di peronospora in molte Rupestris di seme, e trovo nel recentissimo libro del Viala: *Une mission viticole*, che Riparie e Rupestris in America sono anch' esse colpite. È un fatto però che la Riparia, quando è adulta, resiste perfettamente, e ciò posso affermare anche per averlo osservato io stesso. Così sono, per quanto si dice, resistenti la Vitis Cinerea e le varietà Scuppernong, Solonis, Elvira, Taylor e qualche altra. Invece quanti coltivano viti americane conoscono l' estrema facilità colla qualle viene attaccato il Jacquez che si può dire la sentinella avanzata della peronospora, giacchè è sempre il primo ad essere colpito.

Per le viti europee le contraddizioni sono grandissime, e per darne una prova dirò che mentre i Cabernets sono le varietà che, da maggior numero di autori sono ritenute resistenti, al Congresso viticolo di Bordeaux del 1886 il conte di Lavergne affermò che presso di lui il Cabernet franc fu il più rovinato dalla peronospora.

Riesce quindi difficile dare un elenco di vitigni che veramente possano dirsi resistenti, giacchè forse non ve ne ha che lo siano in modo assoluto: tra i francesi quelli che lo sono dai più ritenuti, debbono citarsi i Cabernets, il Semillon, il Sauvignon, il Graput, il Castet, il Sirah, il Plant Durif, il Portugais bleu. Per contrario, sarebbero in sommo grado attacabili il Grenache, il Carignan, il Cinsaut, i Terrets.

Così ho esaurito, come la ristrettezza del tempo meglio mi ha consentito, il tema che mi si era affidato: sarò lieto se sulle cose che ho dette sorgerà una discussione la quale possa mettere in luce nuovi fatti che ci servano di guida nella lotta contro la peronospora.

FRA LIBRI E GIORNALI

Cose utili a conoscere intorno alla fillossera

Dall' ottimo oposculetto che il prof. Cavazza ha recentemente stampato col titolo *la fillossera modo di riconoscerla*, togliamo i seguenti brani che hanno un grande interesse pel Friuli così da vicino minacciato.

Diffusione della Fillossera e mezzi per riconoscerla.

Pari alla potenza di moltiplicazione è quella di diffusione della fillossera nelle sue forme diverse e nelle fasi che abbiamo descritto.

Il vento che trasporta fillossere attere

e allunga il volo delle alate; le barbatelle di viti e talora anche i tralci che si spediscono a distanza per nuovi impianti; i ceppi o le branche delle viti potate o sradicate, l'impalatura usata, i tuberi, le radici, gli ortaggi o le piantine levate fra i filari di vigneti infetti, gli strumenti di lavorazione del suolo, le scarpe degli operai e gli operai stessi che abbiano accudito alle operazioni di coltura in vigneti infetti..... sono tanti veicoli per la diffusione della fillossera o delle ova da essa deposte.

La presenza della fillossera in un vigneto non si rivela d'ordinario che dopo alcuni anni, possono però le esplorazioni regolari e minuziose (quali vengono fatte eseguire dal Governo ove se ne riconosce il bisogno), condurre alla scoperta dell'insetto prima che qualunque segno esterno ne riveli e ne faccia sospettare la presenza.

Tuttavia nelle regioni ancora ritenute immuni sarà prudente incominciare a far bene osservazione all'andamento della vegetazione per non ritardare di soverchio la scoperta del nemico; quando cioè la sua invasione sia già molto estesa e quindi riesca difficile, se non impossibile, e ad ogni modo soverchiamente dispendiosa, l'applicazione di qualsiasi rimedio.

Quantunque avvenga sovente che la sterilità del suolo, il mal governo del vignaiuolo, l'eccessiva profondità delle radici, l'umidità stagnante e l'invasione di alcune crittogame o anche di insetti diversi, tanto nella parte sotterranea che nella parte aerea, siano le vere cause dei deperimenti cui vanno soggette molte viti, si devono ritenere come indizi della infezione fillosserica i seguenti:

a) l'ingiallimento, o solo l'impallidimento, delle foglie in primavera e più ancora nell'estate ed il loro precoce arrossamento;

b) la brevità e debolezza delle gettate;

c) l'arresto della vegetazione nell'estate o in principio d'autunno;

d) la piccolezza dei grappoli e degli acini che non arrivano a regolare maturanza;

e) l'imperfetta lignificazione dei tralci, rimasti rachitici e brevi.

Ma l'infezione non può essere sicuramente accertata che dalla presenza della fillossera sulle radici. Non parliamo di quella delle foglie che assai meno ci interessa, mentre riesce più facile a constatarsi (1).

Sulle radici la fillossera infigge il rostro per succhiarne la linfa; in conseguenza di queste punture le radici ancora giovani restano rigonfiate e così si formano, massime alle estremità, dei tubercoli carnosi che si chiamano *nodosità*, caratteristiche dell'invasione fillosserica; né sarà difficile colla lente scoprire su tali nodosità, massime nelle depressioni e nei gomiti, delle fillossere isolate o più spesso raccolte a gruppi o colonie.

In seguito a questa alterazione le radici minute imputridiscono e dopo due o tre anni la pianta rimane priva della parte capillare (lettera *a*) del suo sistema sotterraneo e stenta la vita coll'aiuto dei mozziconi più grossi sopra i quali ancora s'annidano le fillossere a tarda stagione: ma dopo un anno o due ancora la pianta muore e le fillossere intanto sono emigrate in cerca di nuovo nutrimento, portando la strage su altri vigneti.

Alcune specie di viti americane hanno radici che non soffrono la puntura della fillossera sia perchè tale puntura non oltrepassa lo strato corticale, ove facile riesce la cicatrizzazione, sia perchè hanno la facoltà di rinnovare rapidamente la parte capillare delle radici.

Ad ogni modo riesce difficile scoprire la fillossera sulle viti americane le quali in generale non accusano deperimento all'esterno.

Il deperimento esterno si estende abbastanza regolarmente dal centro alla periferia, come una macchia d'olio o come le onde in cerchi sempre più larghi, che si producono quando si getta un sasso nell'acqua. Si ha così la *macchia fillosserica*.

Per procedere alla ricerca della fillossera sulle radici si dovrà scegliere di preferenza la stagione calda, da maggio a ottobre e si farà in modo da non recar danno alle viti. Pertanto si scalzeranno i ceppi con una zappa o col bidente, fino

(1) Non è possibile confondere le galle fillosseriche colle bolle prodotte dal Phytoptus (Erinosi) caratterizzate da una peluria bianca o giallognola nella pagina inferiore; più tosto si potrebbero scambiare colle galle (cecidi) prodotte dalla *Cecidomya oenofila* che vado trovando sempre più frequente dal 1883 in poi: ma queste sono liscie tanto sopra che sotto la foglia, hanno un forellino di sotto e contengono un vermetto color giallo ranciato.

a scoprire il primo palco di radici, allargando lo scavo al di fuori per trovare le radichette capillari, alcune delle quali si tolgono, tagliandole senza strapparle e si osservano con attenzione e coll'aiuto di una lente, massime quando si scorgano delle nodosità. — Talora basterà osservare le radici superficiali che escono sotto il colletto della vite. Nè sarà necessario ispezionare tutte le viti, ma solo una ogni tanto (10 a 20 per cento secondo l'importanza della visita e il grado di sospetto).

Però giova avvertire che la esplorazione per la constatazione della malattia fillosserica è demandata espressamente ai *Delegati fillosserici* che il Governo ha nominati in ogni circondario vitifero o almeno in ogni provincia.

Il privato o anche i corrispondenti fillosserici comunali hanno soltanto da invigilare e nei casi dubbi spedire al Sindaco del luogo o al Comitato di vigilanza circondariale o al Consorzio antifillosserico, le parti di viti ammalate che dovranno essere accuratamente chiuse in scatole di latta.

Doveri dei viticoltori di fronte alla invasione fillosserica.

Anzitutto il viticoltore deve conoscere i punti principali della nostra legislazione fillosserica col proposito di contribuire alla osservanza delle saggie disposizioni in essa contenute.

Perciò trascriviamo in appendice:

1.° I punti principali della legge sulla fillossera;

2.° Il decreto che regola i divieti di esportazione dai comuni dichiarati infetti o sospettati di esserlo;

3.° l'elenco dei comuni che si trovano in questa triste condizione (1).

Da questi documenti il viticoltore ed il corrispondente fillosserico impareranno molte cose e comprenderanno quale sia l'importanza della questione e quale benefica azione essi possano esercitare nell'interesse di tutti, completando le prescrizioni legislative colle norme della comune prudenza.

Quindi non importazioni di viti o di altre piante da paesi infetti o sospetti; vicino a questi poi grande oculatezza nella scelta degli operai e nel trasporto ch'essi possono fare di strumenti da lavoro dalle vigne infette alle sane. Quindi attiva vigilanza sia in modo diretto, sia per bene assunte informazioni sull'andamento vegetativo della vite, sui casuali deperimenti che si verificassero o ripetessero in qualche sito, sulle eventuali importazioni nel Comune di viti, piante, radici, tuberi da paesi sospetti, per poterne tosto rendere avvertite le autorità, le quali procederanno a termine della legge.

Sopratutto bisogna farsi caso dei vivai e dei nuovi piantamenti di viti con barbatelle venute dal di fuori. E come si consiglia di non importarne senza essere ben sicuri della loro provenienza o piuttosto di farsela in casa, così è prudente non far venire di fuori piantine d'ortaggio, d'ornamento, tuberi ecc. scegliendo di preferenza la via della diretta seminagione.

È stato raccomandato di disinfettare i vegetali che si importano, sia coll'immersione nell'acqua tiepida, sia con soluzioni antisettiche o con vapori soffocanti; ed è sopratutto in onore il sistema del dott. F. Koenig che consiste in una cassa o camera piuttosto ampia, ove si assoggettano le piante all'azione dei vapori di acido cianidrico.

Ma siccome non è affare da maneggiarsi dal primo venuto, sarebbe desiderabile che nei principali centri viticoli venissero, a comodo di tutti, eseguite le disinfezioni da chi è in grado di farle.

Ma frattanto a tutto può sopperire la prudenza del viticoltore, per poco che siasi fatto un concetto chiaro della questione fillosserica e della responsabilità che deve assumersi ciascuno, massime le vedette o corrispondenti fillosserici, nel comune interesse.

Quando poi si tratta di paesi infetti o sospetti, allora gli obblighi di ciascuno sono ben determinati dalla legge e dal decreto riportato in appendice ed io non ho altro da aggiungere, come non ho da

(1) Ogni tanto viene poi per cura del Governo pubblicato l'elenco degli stabilimenti orticoli, scuole, giardini ecc., sottoposti a ispezione e trovati in regola con le disposizioni della Convenzione Antifillosserica di Berna e che possono (giusta la dichiarazione aggiuntiva alla convenzione stessa, firmata pure a Berna il 15 Aprile 1889), spedire piante all'estero, senza che siano accompagnate dall'attestato del paese di origine.

dettar norme per coloro che sono, con qualsiasi grado, addetti ai lavori di ricerca e distruzione della fillossera.

Esperienze sulla cimatura delle viti

Togliamo dal *Bullettiuo della Società generale aei viticoltori Italiani:*

« Il prof. Müller- Thurgau, direttore della Stazione sperimentale dell'Istituto viticolo di Geisenheim ha pubblicato nel *Weinbau und Weinbandel* il risultato di esperienze, continuate per 10 anni nel vigneto dell'Istituto, sull'effetto che ha nell'uva e nel mosto la diversa cimatura delle viti.

Egli ha diviso un appezzamento vitato in 4 sezioni, ed in una ha fatto la cimatura 2 foglie sopra il grappolo più alto, nella seconda ha lasciato 4 foglie, nella terza 6, e nella quarta tutte le foglie. Le determinazioni analitiche fatte sull'uva e sul mosto sono state le seguenti:

Foglie lasciate sopra il grappolo più alto	Peso dell'uva Kg.	Quantità di mosto litri	Clucosio 0/0	Acidità 0/00
2	14,37	9,51	15,53	16,58
4	17,93	11, 8	15,85	15,3
6	19,31	11,72	16,67	14,5
tutte	19,88	12,40	16,56	14,5

Da questo quadro risulterebbe chele viti non spuntate hanno dato migliore risultato. Occorre però notare che questo varia di molto, a seconda della latitudine, della quantità di calore e di acqua che ricevono le viti in ciascuna località.

Sarebbe perciò opportuno che chi volesse avere un criterio esatto sulla utilità della spuntatura per le sue viti facesse prima qualche esperienza di confronto, e questa è certamente l'epoca più opportuna per intraprendere.

E dopo questo non ci resta che da ripetere quanto abbiamo scritto fino dal 1877 quando la questione della cimatura cominciava ad agitarsi.

« La cimatura potrà rendersi necessaria qualche volta per aprire una via all'aria od alla luce — ed in ogni caso dovrà farsi molto moderatamente e solo sopra quei getti che produrrebbero soverchio ingombro o fossero di sproporzionato sviluppo; questo perchè la cimatura non è una pratica buona od utile sempre, come il lavoro, la concimazione ecc. ma un *rimedio* che si applica solo quando se ne presenta un assoluto bisogno. »

La cimatura non deve esser la regola, ma l'eccezione.

F. Viglietto.

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete

Calma assoluta su tutte le piazze e quindi prezzi affatto nominali. Tale condizione potrà perdurare una parte ancora del mese prossimo, dopo cui la fabbrica sarà costretta a provvedersi e pagare almeno il costo delle nuove sete, se i detentori continueranno nel logico sistema usato finora di resistere ai tentativi di ribasso. Se si considera il fatto che il nuovo prodotto costa caro a tutti, ed è quindi generale il bisogno di sostenere i prezzi per non perdere, si deve conchiudere che il fermo contegno de' filandieri dovrà indurre la fab brica a concedere migliori prezzi, le rimanenze vecchie essendo assai poche, nè certamente i detentori possono facilitare neppur su queste, al caro prezzo cui pagaronsi le galette secche, provviste sullo scorcio della passata campagna.

Non crediamo però sia il caso di lusingarci che i prezzi possano stabilirsi in modo di offrire un margine sul costo, perchè le condizioni della fabrrica non sono punto brillanti. Dapprima l'influenza, poi le stravaganze della stagione, contrariano al dettaglio, e si vuole che non indifferente quantità di stoffe primaverili sia rimasta senza sfogo, per cui la fabbrica si trova in disagio e non è ancora disposta ad acquisti di previsione, preferendo provvederse a spizzico. Una influenza favorevole eserciterà, è sperabile, la buona prospettiva de' raccolti, l'annata essendo già bene iniziata coi due primi pro-

dotti: galetta e frumento. Si armino dunque di pazienza i filandieri se non vogliono perdere denari per avere pagato oltre ragione la galetta, mentre se si inizia la campagna a prezzi bassi, sarà assai difficile di ottenerne in seguito di migliori. Questo si verificò l'anno decorso, perchè i prezzi erano bassi e molte circostanze, che attualmente non sono in prospettiva, favorirono la vendita di stoffe.

Ora che le esagerazioni nella valutazione del raccolto mondiale in senso ottimista o pessimista si dileguarono, viene generalmente giudicato che le risultanze sono pressochè eguali a quelle del passato anno, la minore produzione d'alcune regioni (come quella della nostra provincia), essendo compensate col maggior prodotto di altre, meglio favorite.

La prospettiva pe' cascami è piuttosto favorevole, nulla essendo le rimanenze e minore la produzione, risultando poco scarto nelle galette dell'attuale campagna. Ancora però non si spiegarono prezzi per le struse galettami ecc. L'articolo trama è il più colpito, impiegandosi più che mai trama di lana e cotone. Pur troppo l'industria della torcitura, già fortemente colpita dopo il dazio francese, che si minaccia di aumentare ancora, è decisamente rovinata da noi, mancandoci il ripiego di lavorare sete chinesi come ancora regge di fare in Lombardia.

Speriamo che le prossime nostre relazioni saranno magari più brevi, ma più concludenti.

Udine 21 luglio 1890

C. Kechler

NOTIZIE VARIE

Come fare per diffondere rapidamente cognizioni agricole. — Da un importante articolo che stampa il cav. Cerletti sopra il *Bollettino* dei viticoltori, togliamo il seguente brano in si contengono dei suggerimenti di una grande importanza pratica:

. . . .

È un fatto però che anche da noi nei comuni rurali e specialmente un po'isolati, più che allo scienziato o al pubblicista che parla da lontano, si crede meglio alla persona che localmente abbia una posizione e la pubblica stima tanto più che essa ha inoltre il vantaggio di poter ribattere verbalmente le difficoltà e dimostrare coll'esempio come si possono ottenere buoni risultati.

Per dar corpo all' influenza benefica di una persona simile non ci pare che sarebbe fuor di proposito che come nel seno dei consigli comunali si nominano assessori i quali s'incaricano delle scuole, della beneficenza, delle vie, dell'edilizia, dell' igiene, ecc, (cioè di tutto ciò che porta *spesa)*, ve ne fosse anche uno specialmente incaricato dell'agricoltura (fonte precipua delle *entrate)*. Questi tutori locali degli interessi agricoli dovrebbero aver per compito di informare i rispettivi consigli comunali dei pericoli più prossimi che possono correre i prodotti dei campi e dei mezzi per prevenirli efficacemente; la stessa persona verrebbe così posta anche in grado di aprire gli occhi su certe spese inconsiderate che fano molte volte i comuni agricoli e sulla necessità delle economie più rigorose nei periodi di annate scarse o mancanti addiritura di redditi.

Questioni maggiori dovrebbero invece trovare eco nei Consigli provinciali; esempi anzi di ottimi provvedimenti presi da codesti consessi sono già abbastanza numerosi, (1) e per la peronospora basta citare i deliberati del Consiglio provinciale di Sondrio, coi quali l'anno decorso si votarono L. 4000 per dimostrare praticamente come la cura doveva essere fatta, per giungere quest'anno ad anticipare la spesa di lire 53. 000 onde mettere alla portata di tutti i viticoltori il solfato di rame e aver ragione sulla peronospora stessa. E in questi giorni appunto la dieta provinciale della Carniola votava 15 mila fiorini per incitare le popolazioni alla lotta contro la peronospora. Non parliamo della Svizzera, ove di ogni fatto agrario si parla e si provvede nei Consigli comunali e cantonali.

L'indifferenza e il ritardo nel premunirsi e provvedere contro i nemici della vite e in genere dei malanni che colpiscono l'agricoltura preparano e sono forieri di tanti danni, disinganni ed inconvenienti che niun tempo sarà meglio speso dalle amministrazioni locali e provinciali quanto quello di esaminare se l'agricoltura delle loro circoscrizioni cammina bene e se non sia opportuno, nelle questioni più vitali, di far sentire ai propri amministrati quei suggerimenti che devono dare come eletti dai suffragi degli stessi agricoltori. Senza un ambiente preparato e degli anelli di congiunzione coi coltivatori, è ben difficile alle associazioni o istituti centrali portar molto lontano l'effetto della loro azione.

G. B. Cerletti.

∞

(1) La provincia di Udine votò anni sono lire 50,000 pel miglioramento del bestiame bovino.

R. Stazione sperimentale di caseificio in Lodi. — Nei locali della Stazione di Caseificio, situati nel Castello, si terrà dal 1 settembre al 30 novembre prossimo il consueto *Corso teorico-pratico di Caseificio*, destinato all'istruzione tanto degli *operai-casari* quanto dei *direttori di latterie*. Esso consisterà nelle seguenti operazioni principali:

1° la separazione della panna dal latte con diversi metodi;

2° il funzionamento di una spannatrice centrifuga;

3° la fabbricazione del burro;

4° la fabbricazione del formaggio di grana, tipo lodigiano;

5° la fabbricazione degli stracchini, tipo Gorgonzola e Milano;

6° la fabbricazione di formaggi grassi, semigrassi e magri, tipo svizzero;

7° la fabbricazione del burro di siero e della ricotta.

È libero al pubblico l'assistere ai suddetti lavori.

Coloro che desiderano prendere parte attiva al *Corso teorico-pratico di Caseificio*, per tutto o per una parte del periodo trimestrale sopra indicato, faranno pervenire la loro domanda alla Direzione non più tardi del 23 agosto p. v. Non ricevendo essi immediato riscontro in senso contrario, s'intenderanno accettati al *Corso* stesso.

Ulteriori schiarimenti al nostro ufficio.

∞

Cose d'amministrazione. — Preghiamo i nostri soci che non avessero ancora versato il contributo annuo, a voler mettersi più presto che possono in regola coll'Amministrazione.

Pei soci di Udine il metodo del nostro ufficio si presenterà in settimana colla ricevuta per la roscossione.

Preghiamo i comuni ed i corpi morali soci a voler provvedere al pagamento a preferenza col mezzo di vaglia; giacchè spedendaci nondati, non ci è sempre facile la realizzazione.

∞

Libri inviati in dono all'Associazione. —

R. Istituto Lombardo di scienze lettere ed arti. — Rendiconti serie II vol. XXIII fas. XIV.

L'Ateneo Veneto. — Rivista mensile di scienze lettere ed arti, marzo aprile 1890.

Ministero di Agricoltura industria e commercio. — Annali di agricoltura 1890 Zootecnia.

Reale Istituto Lombardo di scienze lettere ed arti. — Rediconti ser. II v. XXIII fas. XIII

Idem. — » » » » » » XII

Comizio agrario di Cividale. — Statuto della società anomina cooperativa per l'assicurazione contro i danni della mortalità del bestiame bovino.

Società entomologica Italiana. — Bullettino anno XXI, trimestri III e IV.

Prof. L. Petri. — Aspettando la fillossera.

R. Istituto di scienze lettere ed arti. — Atti tomo XXIII serie VII tomo I dispensa VI.

Prof. Grazzi Soncini. — Fillossera, viti americane, innesto.

Società italiana di scienze naturali. — Atti vol. XXIII fasc. I fogli 1-7.

∞

L'Unione Agricola Lombarda. — S'è riunito in questi giorni un nucleo di proprietari agricoli ed altri conduttori agrari di Lombardia, allo scopo di costituire una associazione di studio e di propaganda, che accogliendo uomini di qualsiasi opinione abbia di mira non la proposta di speciali candidati, ma l'organizzazione degli agricoltori di tutti i partiti nel pretendere dai proprii candidati, e nell'orbita del rispettivo partito, l'inclusione nei programmi elettorali di quei provvedimenti legislativi, che possono reputarsi necessari all'industria agricola nazionale, e a tutto l'organismo amministrativo. L'associazione si chiamerà *L'Unione Agricola Lombarda*.

Il Comitato per gli acquisti può ora dare ai propri SOCI solfato di rame puro inglese a L. 66 il quintale.

Non dimenticate di trattare con solfato di rame ancora e ripetutamente i vivai ed i nuovi impianti se volete che non vi muoiano le viti già attecchite durante l'inverno.

DOTT. FEDERICO VIGLIETTO, redattore.